

家庭食品安全指南 - 生蚝

保持清洁

保持低温

购买后，请
尽快食用



购买

- 1 货架上的生蚝应有标签注明产地和捕捞日期。
- 2 货架应该显示该生蚝当时的储存温度（≤ 华氏45度）。
- 3 避免购买已有腐败气味或已开口的生蚝。
- 4 夏季是生蚝食品安全问题的高发季节。

运输



- 1 外出采购时，建议在最后一站购买生蚝以保持新鲜。
- 2 使用冰块将生蚝保持在华氏40度以下。尽快转移至冰箱。
- 3 妥善包裹生蚝，以防汁液滴落或飞溅而造成交叉污染。



食用前加工

- 1 烘焙：华氏450度，10分钟；蒸：4-9分钟；炸/烤：3分钟；煮：壳开口以后3-5分钟。
- 2 如果生食，请在食用前将生蚝保持在华氏40度低温。
- 3 辣椒汁或柠檬汁并不能杀灭生蚝内的细菌。如果煮熟以后，壳仍然没有打开，请勿食用。

储存



- 1 购买以后，如果7日之内没有食用，请勿食用。
- 2 可以将生蚝储存于开口的容器中，存放于冰箱内，容器口可以用干净的湿布覆盖。
- 3 请弃用已开口的生蚝。
- 4 注意不要让生蚝接触其他食品，冰块或水，避免交叉污染。

如果您想了解更多有关生蚝的信息：

- 给货架上的生蚝标签照相，或者询问生蚝种类和捕捞日期
- 通过二维码了解更多信息

