

5. 购买鲜、冻畜禽肉时应该注意什么？

购买鲜、冻畜禽肉，应尽量
选择证照齐全且具备冰箱、冰柜
等制冷设备的商超或农贸市场。

购买时，应仔细观察其感官
指标是否正常。如表面有一层微
干的外膜，有光泽；按压后凹陷
立即恢复；无异味。



购买冻畜禽肉时，应重点查看冷冻展示柜
运行温度是否正常。如有包装，应选择包装完
好、标识清晰的产品，避免购买已解冻变软、
包装袋内冰霜较多的产品。