

11. 如何选购各种火腿肠、腌腊肉等肉制品？ 存放的注意事项有哪些？



消费者应在正规商场和超市购买腌腊肉制品，选择包装完好、标签标识清晰、感官正常、保质期内的产品，避免购买胀袋、包装破损、外观发生变化的腌腊肉制品。



对于有明显“哈喇味”、表面有发霉（俗称“长毛”）的产品应禁止食用。同时，腌腊肉制品中的脂肪较易氧化，进而会影响产品的感官品质和食用安全性，因此腌腊肉制品存放一般需密封包装、隔绝氧气（家庭存放可使用密封袋或者保鲜膜包裹）、保持干燥、低温贮存和避免阳光照射。

