

4. 鲜活水产品应如何保存？可保存多长时间？

鲜活水产品购买后，应单独包装，低温贮存并尽快食用。如当天食用，可贮存在冰箱保鲜区；否则，可用保鲜袋或保鲜膜包严，以减少与空气的接触，延缓氧化和脱水，放在冰箱冷冻区（-18℃以下）保存。



一般情况下，新鲜的动物性水产品（仅限鱼虾类），如果严格在-18℃以下温度贮存，保质期可达3-6个月。但是，因为家用冰箱门经常开关，温度波动较大，故建议在冰箱冷冻区贮存不超过2个月。