

8. 家里的米、面应该如何储存？ 生虫、霉变后能否处理后继续食用？



家庭储存大米，首先要保持装米的容器洁净、干燥，要放在阴凉、通风、干燥处，避免高温、光照。如果大米出现生虫的情况，一般只要把虫处理掉，再把米淘干净，是可以正常食用的。但大米一旦发霉则建议不要食用，以免发生食物中毒。

夏季天气潮湿，面粉容易发霉变质，应将面粉放在干燥、通风、避免阳光直射的地方。取出做馒头、面条等面食需要的面粉后要将面粉口袋扎紧封严，防止受潮。制作面食前，先要注意观察状况，正常的面粉应无结块、无虫卵。当面粉有结块、丝状物出现时，最好不要食用；其次是闻一闻，正常的面粉无异味，如果有哈喇味等异味，最好不要食用。

