

安全地处理和加工食物

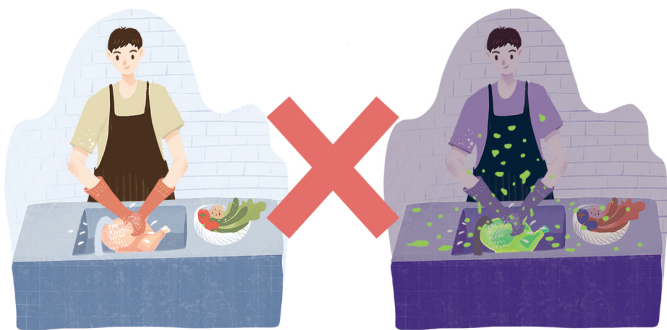
1. 如何安全地处理鸡肉？潜在的风险你都了解吗？

我们在日常生活中，多有买回生鸡洗一洗以去除脏污和细菌的习惯。殊不知，这样的做法存在引发食源性疾病的风险。在处理生鸡时应掌握以下简单的食品安全小常识：

- (1) 将生鸡储存在冰箱冷冻室的最下层，以防止血水污染其它冷冻食物。



- (2) 生鸡在进行烹饪前不要洗，以免可能存在的弯曲杆菌通过清洗时溅起的水滴或使用的容器污染了厨房环境。



- (3) 盛装生鸡的餐具或其他容器一定要清洗干净。处理完生鸡后，要用香皂和温水将手洗净。做好这两点能够有效地避免弯曲杆菌的交叉污染。食品交叉污染主要指像弯曲杆菌这样的有害细菌在不同食品之间的互相污染。



- (4) 对鸡肉进行充分加热。加热是目前家庭中去除可能存在的弯曲杆菌最为有效的方法。食用前应确保鸡肉是熟透的，简单的判断方式是最厚的肉理间没有红血丝，就可以放心端上餐桌了。