

E 型肉毒梭菌

它是一种存在于鱼类中危险的细菌。如果鱼没有经过处理或处理不当，细菌就会滋长。这种细菌会在 38 度的低温下生长。

在包装前后，鱼类必须保持冷冻。



温度控制是防止真空包装鱼类细菌生长的主要障碍。



当解冻真空包装鱼类的时候，在解冻期间打开包装是很重要的，这样细菌就不会滋生并产生毒素。

肉毒杆菌中毒

食用被肉毒杆菌污染过的食物后，其症状通常从 12 到 36 个小时内开始：

- 视力模糊
- 口干
- 肌肉发麻，尤其是控制面部、吞咽和呼吸的肌肉
- 便秘

需要立即就医！