



貝類處理方法

在回家途中以低溫保存貝類！

小心處理貝類可避免嚴重疾病：

- ▶ 把貝類放在冰上保存，而不是浸在冰水中。
- ▶ 使用帶有冰塊或冷袋的冷卻器。
- ▶ 確保貝類遠離其他可能滴下液體並污染它的食物。
- ▶ 以**41°F (5°C)** 或以下的溫度冷藏貝類。

