

# 温度管理



将农产品低温保存可保持其品质，并减少对消费者的风险。

## 食品温度风险



加工好的农产品  
应于0至5度之间保存

微加工产品（如沙拉）必须于0到5°C之间保存，以避免食品安全风险。

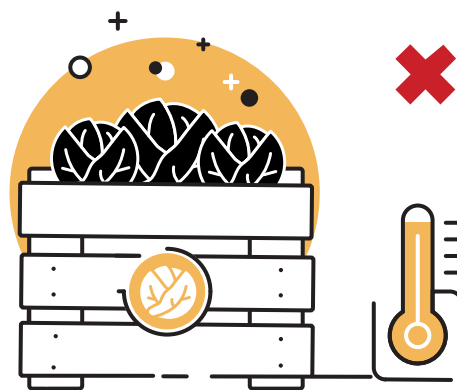
完整农产品的食品安全风险较低，但不控制温度会影响农产品质量并增加浪费。应在采收后尽快降低农产品的温度。

绿叶蔬菜和浆果等农产品在0-4°C之间保存时间更长。  
西红柿和黄瓜等农产品在7至10°C之间保鲜效果更好。

## 高温和遮荫

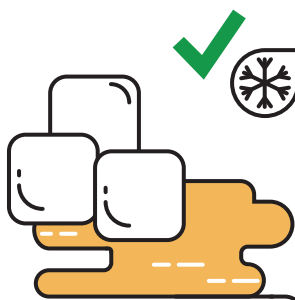
树木可提供良好的遮荫，但树木与建筑物之间要保持一定距离，避免吸引害虫。

尽可能在清晨或晚间农产品温度较低时进行采收。  
白天应将采收的农产品放置在阴凉处（如使用浅色帆布遮阳）。



请勿将采收的农产品  
暴露在阳光下

## 用水安全



仅使用市政自  
来水制冰

用冷水冷却对许多耐水产品可能有效。请记住，只有市政自来水（或类似水质的水）才能用于农产品冷却。

钻井水通常比环境温度低，因此在安全的情况下钻井水有助于降低农产品温度。

如果在水箱中用水，或者循环用水，您需在水中添加杀菌化学品（消毒剂）。确保对化学品水平进行监控，并根据需要进行调整。

可在水中加入冰块，也可在包装耐水产品时使用碎冰或片状的冰。制冰时必须使用市政自来水（或类似水质的水）。

使用隔热和通风良好的运输车辆。如只有露天货车，则装车时应保证货物间空气能够流通。此外，还要用浅色帆布遮挡农产品，并尽可能在夜间或清晨出行。