

環境常見的食品相關致病菌微生物有李斯特菌、腸炎弧菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、肉毒桿菌、產氣莢膜桿菌及病原性大腸桿菌等，同時又有表青黴菌屬與麴菌屬二屬與食品腐敗息息相關之黴菌菌種，都可能藉由空氣而沾染食物，造成腐敗。

一般而言，適當的加熱過程可以殺死活的細菌，也可以除去某些細菌產生的毒素，例如肉毒桿菌的毒素即可在 100°C 加熱 10 分鐘後失去活性。但是，許多細菌產生的毒素可以耐熱，例如金黃色葡萄球菌產生的毒素在高溫烹煮過後仍然不會被破壞。所以祭品加熱後再食用，還是具有一定的風險，需要小心注意。