

熟食與冷食的保存溫度

事實說明書

所有具有潛在危險的食物，除了調理後立即由顧客食用的情形之外，其餘均應保存在某種溫度，以防止細菌的生長。供應食物時，例如自助餐，請切記要保持熟食的熱度和冷食的冷度。熟食保存設備必須能將食物保持在華氏 135 度或更高的溫度，冷食保存設備則必須將食物保持在華氏 41 度或更冷的溫度。

熟食保存原則

保存熟食供食用時，請遵守以下原則：

- 將食物定時攪拌，來幫助熱平均分佈到食物中。
- 食物要蓋好，這樣可以保持熱氣，並且不讓可能的污染物質掉進食物裡。
- 每兩小時用食物溫度計測量食物的內部溫度一次。
- 如果熟食沒有保持在華氏 135 度或更高的溫度，則經四小時後就要將熟食丟棄。

其他關於熟食的安全注事事項，還包括了不可用保溫設備加熱食物。要加熱的食物應先加熱到內部溫度華氏 165 度，然後換到保溫設備上保溫。此外，千萬不可將新鮮處理的食物和已經可以食用的食物相混，以免造成食物污染。

冷食保存原則

保存冷食供食用時，請遵循以下原則來防止與食物有關的疾病：

- 所有食物均應加以覆蓋或用食物保護罩覆蓋，以保護食物不受污染。
- 每兩小時測量食物內部溫度一次，冷食溫度如升高到華氏 41 度以上應立即矯正。
- 千萬不可將食物直接置於冰上。所有的食物，除了某些例外情形外，展示時均應置放在盆狀或盤狀器皿中。用於展示的冰塊應要能自己排水，同時所有的盆盤器皿在每一次使用後均應加以消毒。

每當您不確定所用的冷熟食保存方式是否適當時，請以食物安全為優先考慮，寧可丟棄可能有害的食物，也不要拿顧客的健康或安全來冒險。避免丟棄太多食物的辦法之一，就是只準備和烹調您短時間內會用到的食物。

**如需經營餐飲場所的詳細資料，
請與您當地的衛生局聯絡。**