

热食与冷食的保存温度 事实说明书

所有具有潜在危险的食物，除了调理后立即由顾客食用的情形以外，其余均应保存在某种温度，以防止细菌的生长。供应食物时，例如自助餐，切记要保持热食的热度和冷食的冷度。热食保存设备必须能将食物保持在华氏 135 度或更高的温度，冷食保存设备则必须将食物保持在华氏 41 度或更冷的温度。

热食保存原则

保存热食供食用时，请遵守以下原则：

- 将食物定时搅拌，帮助热平均分布到食物中。
- 食物要盖好，这样可以保持热气，而且不让可能的污染物质掉进食物里。
- 每两小时用食物温度计测量食物的内部温度一次。
- 如果热食没有保持在华氏 135 度或更高的温度，则经四小时后就要将热食丢弃。

其它关于热食的安全注意事项，还包括了不可用保温设备加热食物。要加热的食物应先加热到内部温度华氏 165 度，然后换到保温设备上保温。此外，千万不可将新鲜处理的食物和已经可以食用的食物相混，以免造成食物污染。

冷食保存原则

保存冷食供食用时，请遵循以下原则来防止与食物有关的疾病：

- 所有食物均应加以覆盖或用食物保护罩覆盖，以保护食物不受污染。
- 每两小时测量食物内部温度一次，冷食温度若升高到华氏 41 度以上应立即矫正。
- 千万不可将食物直接置于冰块上。所有的食物，除了某些例外情形外，展示时均应置放在盆状或盘状器皿中。用于展示的冰块应要能自己排水，同时所有的盆盘器皿在每一次使用后均应加以消毒。

每当您不确定冷热食保存方式是否适当时，请以食品安全为优先考量，宁可丢弃可能有害的食物，也不要以顾客的健康或安全来冒险。避免丢弃太多食物的办法之一，就是只准备和烹调您短时间内会用到的食物。

**如需经营餐饮场所的详细信息，
请联系您当地的卫生局。**