

食品规范情况说明书 (31)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-501.14 章

冷却。

(A) 煮熟的潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）应：

(1) 在 2 小时内从 57°C (135°F) 冷却到 21°C (70°F)；P 以及

(2) 在 6 小时内从 57°C (135°F) 冷却到 5°C (41°F) 或更低温度。P

(B) 如果在室温下用配料（如重组食品和金枪鱼罐头）制备，则潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）应在 4 小时内冷却至 5°C (41°F) 或更低。P

公共卫生原因：

安全冷却要求食品迅速散热，以防止微生物生长。潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）的冷却时间过长一直被认为是食源性疾病的主要促成因素之一。在缓慢冷却过程中，潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）会滋生各种致病微生物。如果食品没有按照这一条例要求冷却，病原体的生长数量可能足以引起食源性疾病。

如果冷却前烹饪充分且未发生再污染，则应杀死或灭活除产气荚膜梭菌或蜡样芽孢杆菌以外的所有孢子形成生物体。然而，在不符合标准的卫生条件下，沙门氏菌或单核细胞增生李斯特氏菌等其他病原体可能会再现。因此，冷却要求基于生物体的生长特性，这些生物体可能存活或成为烹饪后的污染物，并在温度滥用情况下快速生长。

冷却不当是导致食源性疾病的主要原因之一。当食品处于危险区 (41°F-135°F) 时，快速冷却食品对于防止细菌在食品中生长很重要。

食品必须在前两个小时内从 135°F 冷却到 70°F，然后在冷却过程开始后的六个小时内冷却到 41°F 以下。

以下是快速冷却食品的最佳方法：

- 把食品放在浅盘里
- 将食品分成更小或更薄的部分（例如：大烤肉）
- 使用冰棒等快速冷却设备
- 将食品放在柜台上冰水浴中的容器或食品制备槽中搅拌
- 使用有利于传热的容器（如金属而非塑料）
- 添加冰块作为配料（例如：豆沙、汤）

冷却食品应不上盖或松松盖住，防止顶部污染。立式冰柜的顶架是冷却食品的好地方。确保将容器放在架子上，容器之间留有空间，不要堆放，这样会让热量无法散发。

记录正在冷却的食品的温度以及冷却所需的时间非常重要，这样才能知道冷却方法是否有效。

注意那些由室温配料制成的食品，如金枪鱼罐头、新鲜的碎番茄粒和土豆沙拉。需要立即将制备好的这些食品放入立式冰柜中（而不是制

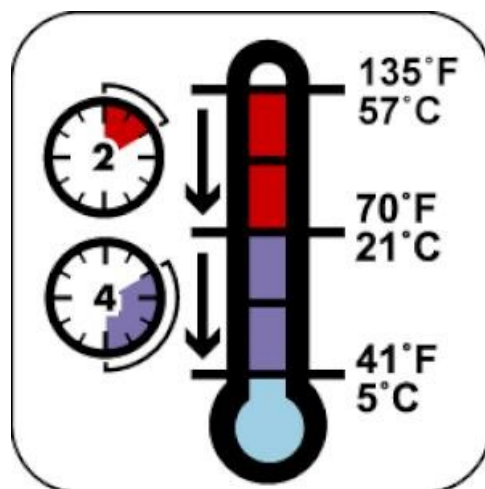
冷却

备台面上），以便在 4 小时内适当冷却到 41°F 以下

在移动食品设备中进行冷却

如果不符合以下条件之一，移动食品设备不得冷却潜在危险食品 (PHF)：

- 食品在持牌小卖部冷却；
- 为设备提供商业制冷设备；或
- 在设备上冷却之前，经营者应提前编写冷却程序，并经监管机构批准。主管人员应保存冷却日志并记录温度测量值，以记录食品是否正确冷却。冷却日志必须在设备上保存 90 天，并在检查期间可供审查
- 2020 年 2 月 1 日之前获得许可的移动食品设备必须在 2020 年 7 月 1 日之前满足这一要求。



Copyright © International Association for Food Protection

冷却日志



冷却食品

- 冷却时间从 135°F 开始。食品可室温存放，直至温度降至 135°F。
- 在 2 小时内从 135°F 冷却至 70°F，然后在 4 小时内从 70°F 冷却至 41°F。
- 如果 2 小时内温度超过 70°F，则重新加热至 165°F 并重新开始。
- 重新加热只能进行一次。
- 温度达到 70°F 时，在 4 小时内冷却至 41°F。
- 总冷却时间不得超过 6 小时，否则必须丢弃食品。
- 总冷却时间不得超过 6 小时，否则必须丢弃食品。

加快冷却过程的提示

- 使用冰浴法，将一小盘食品放在一个装满半冰半水的大盘中，频繁搅拌。
- 使用频繁搅拌的冰浆。
- 加入冰块作为配料的一部分。
- 将盘子放在冰箱最冷的地方，不要上盖或松散盖住。
- 将大量食品分成小块
- 把厚食品铺薄放在冰箱里。
- 最好使用金属锅，因为食品在金属锅中比在塑料锅中冷却得更快。

日期	食品	开始时间 和 温度	在 1 小时标志 处	在 2 小时标志 处	2 小时内温度从 135°F 冷却至 70°F?	3 小时后	4 小时后	5 小时后	6 小时后	4 小时内温度从 70°F 冷却至 41°F?	纠正措施?	员工	经理验证
示例: 2010 年 1 月 1 日	炖牛肉	早上 8 点 135°F	上午 9 点 100°F	上午 10 点 65°F	如果是，请继续 如果不是，则重新加 热	上午 11 点 60°F	中午 12 点 50°F	下午 1 点 45°F	下午 2 点 38°F	是 盖子、标签、 日期	否	AB	CD