

食品法規資料概覽 #31

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 3-501.14

冷卻。

(A) 煮熟有潛在危險的食物 (安全食品的時間/溫度控制) 必須冷卻:

(1) 2 小時內、從 57°C (135°F) 至 21°C (70°F) ; P 和

(2) 6 小時內、從 57°C (135°F) 至 5°C (41°F) 及以下溫度。P

(B) 有潛在危險的食品 (安全食品的時間/溫度控制)、如由環境溫度下的原料製成、如重組食品和鮭魚罐頭、應在 4 小時內冷卻至 5°C (41°F) 或以下溫度。P

公眾健康理由:

安全冷卻需要迅速地從食物中去除熱量、以防止微生物生長。超長時間冷卻有潛在危險的食品 (安全食品的時間/溫度控制) 一直被認為是食源性疾病的主要促成因素之一。在緩慢冷卻過程中、有潛在危險的食品 (安全食品的時間/溫度控制) 會受到各種病原微生物的生長。如果食品未按照這個規則的要求冷卻、病原體可能會增長到足夠的數量、從而導致食源性疾病。

如果冷卻前的烹飪步驟足夠充分且沒有再污染發生、則除產孢微生物 (如產氣萊膜梭菌或蠟樣芽孢桿菌) 外的所有微生物都應該被殺或滅活。然而、在不符合標準的衛生條件下、其他病原體、如沙門氏菌或單核細胞增生李斯特菌可能會重新引入。因此、冷卻要求基於生物體的生長特性、這些生物體可能存活下來、或者是一種烹飪後的污染物、並會在溫度濫用條件下快速生長。

冷卻

冷卻不當是食源性疾病的主要原因之一。當食物處於危險區域 (41°F-135°F) 時、迅速冷卻食物對防止細菌生長非常重要。

食品必須在最初的兩小時內從 135°F 冷卻到 70°F、然後在開始冷卻過程的六個小時內冷卻到 41°F 以下。

快速冷卻食物的最佳方法如下:

- 將食物放在淺平底鍋裡
- 將食物分成數個較小或較薄部分 (例如: 大塊烤肉)
- 使用快速冷卻設備、如冰棒設備
- 攪拌容器中的食物、該容器放置在櫃台上的冰水浴中、或放在準備食物的水槽中
- 使用易於傳熱的容器 (如金屬而非塑膠)
- 加入冰作為食材 (例如: 煎豆泥、湯)

冷卻的食物應該不蓋上蓋子或者鬆鬆地蓋著蓋子以防受到頂部來的污染。步入式櫥櫃最上層的架子是放置冷卻食品的好地方。在櫥櫃上放置容器時、務必在其間留有空間、切勿堆疊、否則會困住裡面的熱量。

記錄您要冷卻的食物的溫度和所需的時間非常重要、以便您知道您的冷卻方法有效。

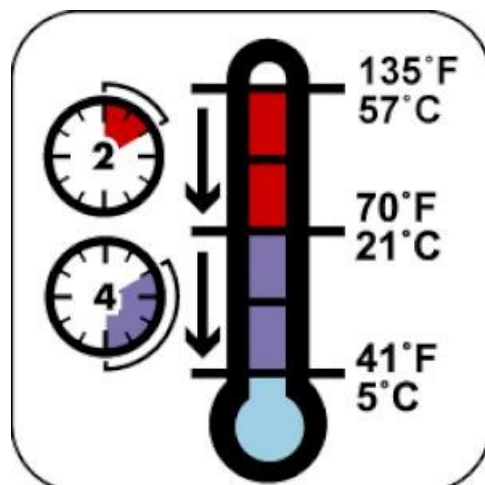
請注意那些用室溫材料製成的食材、比如鮭魚罐頭、新鮮墨西哥莎莎醬和馬鈴薯沙拉。這些食物在準備好後、

需要立即放置在步入式櫥櫃 (非頂部準備部位)、這樣它們可以在 4 小時內適當地冷卻到 41°F 以下

移動式食品提供單位的冷卻

移動式食品提供單位不得冷卻有潛在危險的食品 (PHF)、除非它們符合以下條件之一:

- 食品在持證食品供應中心冷藏;
- 單位上提供商用製冷設備; 或
- 在對單位進行冷卻之前、操作人員事先準備好書面的冷卻程序、並得到監管部門的批准。負責人應持續記錄冷卻記錄表、並記錄溫度測量數據、以證明食品已適當冷卻。冷卻記錄表必須在單位上保存 90 天、並在檢查期間可供檢閱
- 2020 年 2 月 1 日前獲得許可證的移動式食品提供單位必須在 2020 年 7 月 1 日前滿足這一要求。



Copyright © International Association for Food Protection

冷卻記錄表

冷卻食品

- 冷卻時間從 135°F 開始。食物可以放在室溫下直到降至 135°F。
- 2 小時內從 135°F 冷卻到 70°F、4 小時內從 70°F 冷卻到 41°F。
- 如果 2 小時內溫度超過 70°F、**請重新加熱到 165°F、並重新開始冷卻流程。**
- 只能重新加熱一次。
- 抵達 70°F 後、將之在 4 小時內冷卻到 41°F。
- 一旦溫度抵達 41°F、就可以蓋上蓋子、貼上標籤、標註日期、然後放進冰箱保存。
- 總冷卻時間不得超過 6 小時、否則必須將該食品棄置。

加速冷卻流程的提示

- 使用冰浴法、將盛食品的小鍋放入半冰半水的大鍋中、並經常攪拌。
- 使用冰鏟時、需經常攪拌。
- 將冰塊作為部份原料成分。
- 將平底鍋放在冰箱最冷的地方、輕鬆地蓋上蓋子、或不蓋蓋子。
- 將大型食物份量分成小份量
- 把厚重食品鋪成薄層、然後放進冰箱裡。
- 最好使用金屬鍋、因為它們冷卻食物的速度比塑膠鍋更快。

日期	食物	開始時間與溫度	1 小時標記	2 小時標記	在 2 小時內、從 135°F 到 70°F?	3 小時後	4 小時後	5 小時後	6 小時後	在 4 小時內、從 70°F 到 41°F?	糾正措施?	備員	驗體主管
示例: 1/1/10	燉牛肉	上午 8 時 135°F	上午 9 時 100°F	上午 10 時 65°F	若為是、請繼續 若為否、請重新加熱	上午 11 時 60°F	中午 12 時 50°F	下午 1 時 45°F	下午 2 時 38°F	是 封蓋、標籤、 日期	否	AB	CD