



食品安全標準－溫度控制規定

澳大利亞新西蘭食品安全準則第三章（僅限於澳大利亞）

注意：新的《食品安全標準》不適用於新西蘭。澳新兩國之間的食物標準條例規定中不包括食品衛生標準。

引言

根據《食品安全慣例與總體要求》(Food Safety Practices and General Requirements)中第3.2.2項標準對在特定溫度下存放以及冷卻、重新加熱有潛在危險的食品做了特別的規定。食品企業如果不能說明自己已有安全的替代系統來確保食品保持安全，可以使用，就必須執行這些規定。

1. 哪些食品必須在溫度控制下存放？

有潛在危險的食品必須在溫度控制之下存放。

哪些食品屬於‘有潛在危險的食品’？

有潛在危險的食品是指可能含有食品中毒細菌而且能夠讓這些細菌生長或形成毒素、如果沒有存放在正確的溫度下，就會威脅消費者安全的食品。毒素是指某些細菌產生的有毒化學品。

以下是有潛在危險食品的範例：

- 生肉和熟肉，或者含肉的食品，比如鍋型菜、咖哩和鹵汁麵；
- 乳製品，比如牛奶、蛋奶糕和乳品類甜點；
- 海味（不包括活海味）；
- 加工水果和蔬菜，比如沙拉；
- 熟米飯和麵條；
- 含有雞蛋、豆子、堅果的食品或其他蛋白質含量豐富的食品，比如蛋奶火腿蛋糕和豆製品；
- 含有三明治和麵包卷等食品的食品。

哪些食品不屬於有潛在危險的食品？

許多醃製食品不含食品中毒細菌。此外，細菌不會在某些類型的食品中生長。舉例來說，這包括罐裝和瓶裝食品、果脯、鹹乾肉、發酵乾肉、酸奶、硬乳酪、塗抹醬、某些沙司、乾麵條、麵包和乾食。

然而，某些無潛在危險的食品如果用某種方式做了改變，就可能變成有潛在危險的食品。比如，乾的蛋奶粉沒有潛在危險，但是把牛奶或水與蛋奶粉混合後製成蛋奶糕時，蛋奶糕就有潛在危險。

某些食品可能沒有潛在危險，但是需要冷凍才能阻止其變質。出售變質食品屬於犯法行為。

2. 食品何時必須在溫度控制下存放？

您必須保證有潛在危險的食品在接受、陳列、運輸或儲存時，溫度必須在5°C或低於該溫度或者在60°C或高於該溫度。如果想要在另外一個溫度接受、陳列、運輸或儲存有潛在危險的食品，就必須能向執行官員證明您有安全的替代系統可以使用。

在加工或準備有潛在危險的食品時，因為要將其保持在特定的溫度下是不可行的，因此毋需這麼做，但是加工或準備時間必須盡量縮短，這樣細菌就沒有機會繁殖到危險的水平或形成毒素。

3. 冷卻有潛在危險的食品

如果您要烹調有潛在危險的食品，而且要冷卻後再用，那麼您需要盡快將食品冷卻到5°C或低於該溫度。即使經過烹調的食品也可能有食品中毒細菌。快速冷卻限制了這些細菌生長或形成毒素的時間。

這些標準規定，食品要從60°C冷卻到21°C，冷卻時間最多不超過兩小時，從21°C冷卻到5°C，至多另外增加四小時。然而，如果您想要在較長時間內讓食品冷卻，那麼就必須證明您有安全的替代系統可以使用。

如果不知道食品冷卻的速度有多快，可使用探針型溫度計，測量食品中溫度最高的部份——這一般是在中心。欲知如何使用溫度計，請參閱《溫度計以及在有潛在危險的食品中使用溫度計》(Thermometers and their use with potentially hazardous food)情況說明單。

若要快速冷卻食品，請將食品分成小份，放在淺盤內。請小心，這麼做時不要污染食品。

4. 重新加熱已經做熟然後冷卻的、有潛在危險的食品

如果您重新加熱已經做熟然後冷卻的、有潛在危險的食品，就必須快速重新加熱到60°C或高於這一溫度。理想的情況時，應該在最多不超過兩小時的時間內，把食品重新加熱到60°C，以縮短食品處在有益於細菌生長或形成毒素的溫度下的時間。

這一規定只適用於、希望**保持高溫**又有潛在危險的食品，比如在爐灶上或食品陳列櫃中的食品。這不適用於重新加熱後立即給消費者食用的食品，比如餐館或外賣店中的食品。

5. 食品企業如何執行溫度控制規定？

要執行這些規定，最簡單的方法就是保證有潛在危險的食品在接受、儲存、陳列或運輸時，其溫度或者很冷（5°C或更冷），或者很熱（60°C或更熱）。有潛在危險的食品應該盡快冷卻和重新加熱，而且應該在盡可能短的時間內準備。

如果由於某種原因您不願意，或者不能夠在5°C或更冷或在60°C或更熱的溫度下儲存、陳列或運輸食品，或者不願意或不能夠達到冷卻和加熱時間與溫度規定，那麼就必須能夠說明您有安全的替代系統可以使用。

這一標準詳細說明了食品企業能夠以何種方式向執行官員證明該企業使用的是安全的替代系統。您可以使用安全項目，或者遵循公認的食品業準則，或者使用基於完善科學證據的系統。ANZFA正在就溫度控制規定準備詳細的指導資料，包括冷卻、加熱和冷卻以及安全使用替代系統等內容。

欲知詳情？

標準、標準指導和其他情況說明單可從ANZFA網站中下載。隨著這些標準在各州各領地的生效，食品企業可以直接諮詢地方市政府環境衛生官員或有關州領地的衛生部門或衛生服務部以及公共衛生處。

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571