



食品安全標準－溫度計以及在有潛在危險的食品中使用溫度計

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。

何人需要溫度計？

如果您的食品企業存放、運輸、準備、烹調或出售有潛在危險的食品，那麼您就必須有溫度計，以便測量該食品的溫度。有潛在危險的食品包括了含有肉、魚、乳品和蛋在內的食品。同時亦包括熟米飯和意大利麵條。

溫度計必須放在您的食品企業中。如果您有幾個工作場所，那麼每個地方都需要有一個。

我為何需要溫度計？

溫度計能讓您檢查有潛在危險的食品是否經過足夠的烹調、在冰箱或陳列櫃中是否保持在正確的溫度下、以及是否安全地冷卻和重新加熱。溫度計還能讓您檢查有潛在危險的食品到達你們單位時，所處溫度是否正確。這是標準中所做的規定，而且在《安全接受食品》（*Food Safety Standards Receiving food safely*）情況說明單中詳細做了解釋。

該標準還要求，有潛在危險的食品在存放、陳列或運輸時，要保持在5°C或低於這一溫度、或者60°C或高於這一溫度，除非您有其他的安全替代方法。其他的溫度規定也適用於冷卻和重新加熱有潛在危險的熟食。有關該標準中的溫度控制規定，請參閱《食品安全標準－溫度控制規定》（*Food Safety Standards - Temperature control requirements*）情況說明單。

我需要何種溫度計？

您需要備有可以插入食品的溫度計。這就是說該溫度計必須有探針。此外，該溫度計的誤差不得超過 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。這就是說，溫度計顯示食品溫度為5°C時，食品的實際溫度是在4°C到6°C之間。

我已經有了溫度計，這是否符合規定呢？

如果已經有了帶探針的溫度計，只要能測量到至少1°C以內，那麼可能就足夠了。溫度計的準確性應該在所附文件中做出說明。如果沒有文件，那麼請打電話給提供溫度計的公司，詢問溫度計的準確性。

冷藏室、隔水燉鍋、三明治陳列器具等用來存放和陳列食品的設備，可能已經配有溫度計。該溫度計可以測量器具在運轉時的溫度。這些溫度計雖然很有用，但是並不測量食品的實際溫度，因此您仍然需要單獨購買探針溫度計，檢查食品的實際溫度。

某些食品企業使用紅外溫度計（外觀與警察所用的超速檢查器相似）。這些溫度計不用插入食品中，只需對準食品，即可測量溫度。需要很快地檢查食品溫度時，這些溫度計很有用，但是要執行標準中的規定，這些溫度計就不夠準確，因為食品的表面溫度可能不同於核心溫度。因此，如果您用紅外溫度計，那麼仍然需要購買準確度在 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的探針溫度計，或者購買帶有探針的紅外溫度計。

何處可以買到到溫度計、要多少錢？

供應電子測試器材或烹調設備的公司亦出售溫度計。有些公司列在各首府城市的‘電話黃頁’（Yellow Pages）中‘Thermometers’（溫度計）或‘Catering suppliers’（烹調供應商）下面。

這些公司還在展覽或交易會上推銷其設備，並在烹調類雜誌上刊登廣告。

準確到1°C以內的探針溫度計一般需要\$40-50就可買到。如果您在當地找不到食品溫度計供應商，請聯絡當地市政府或州/領地衛生部，尋求建議。

如何使用溫度計測量食品溫度？

使用溫度計時，您可能會發現以下的提示會很有用：

- 確保溫度計清潔乾燥；
- 將探針插入食品，等待溫度讀數穩定後再看溫度；
- 測量食品的不同部份，因為溫度可能各不相同，比如，如果食品在冰箱中冷卻，那麼食品的上部可能比中間冷；
- 測量一種食品的溫度後，對溫度計進行清潔和消毒處理，然後再測量另外一種食品的溫度；
- 如果使用溫度計測量熟食和冷食，在兩次測量之間要等溫度計恢復到室溫；
- 因為冰箱或陳列櫃中有較冷或較熱的地方，因此要測量冰箱或陳列櫃中不同食品的溫度；以及
- 測量冷凍的包裝食品時，要將溫度計放在兩個包裝之間－得到的溫度是大概的讀數，但是包裝卻沒有受損。

如何對溫度計進行清潔和消毒處理？

因為溫度計的探針要插入食品中，因此探針必須經過清潔和消毒以後才能用來測量不同食品的溫度。如果探針沒有經過清潔和消毒，食品的有毒細菌可能會從一種食品轉到另外一種食品中。溫度計用來測量生食後再測量熟食時，清潔和消毒就尤其重要，比如測量生的牛肉餅後再測量熟的牛肉餅。

溫度計的探針可通過以下步驟進行清潔和消毒：

- 用溫水和洗滌劑清洗探針；
- 用適於溫度計的方式來給探針消毒（常常是使用酒精拭子）；
- 如果有必要，把消毒液清洗乾淨（參閱消毒液上的說明）；以及
- 讓探針風乾，或者用一次性紙巾徹底擦乾。

我是否需要保養溫度計？

您需要讓溫度計保持良好的工作狀態。這表示如果電池沒電時必須更換；溫度計如果壞了，必須修理或置換。

您還需要保持溫度計的準確性。這表示您應該確保定期正確地進行校準。若要校準，只需按照溫度計上的說明即可，或者向出售溫度計的機構詢問何時應該校準、應該如何校準、何人應該校準。

欲知詳情？

標準、標準指導和其他情況說明單以及輔助材料可從ANZFA網站中下載(www.anzfa.gov.au)。隨著這些標準在各州各領地的生效，食品企業也可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。

各州各領地衛生部門和當地市政府的聯繫詳情寫在另外的情況說明單《食品安全標準－資料來源與建議》(*Food Safety Standards - Sources of information & advice*) 中。

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

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

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

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