



## 基本的食品安全处理方法

### 妥当的解冻方法

- 保持低于 41°F 运行的冷却器中解冻食物
- 在冷的自来水下
- 微波炉解冻以便立即使用
- 在烹饪过程中

### 适当的冷却技术

- 两个小时内，冷食品从 **135°F** 到 **70°F**。四个小时内则从 **70°F** 到 **41°F**。
- 如需在一定环境温度下制成的食品要冷却至 **41°F** (如金枪鱼罐头)
- 分成小份，放在浅锅里冷却
- 使用带搅拌程序的冰浴，使用冰作为原料，或使用冰棒
- 不要完全盖住冷却食物的容器

### 适当的冷热保温温度

- 保持热的食物达到或超过 **135° F**
- 保持冷的食物达到或低于 **41° F**

### 适当烹煮温度

- **165° F** 鸡肉、火鸡、家禽，含有碎肉填料（猪肉或牛肉）的家禽
- **155° F** 牛肉碎，猪肉碎
- **145° F** 鱼，全肌牛肉和猪肉，小牛肉
- **135° F** 蔬菜、水果

### 适当的日期标记技术

- 如果食物在 24 小时内不能使用，或者食物是冷冻的，需要做解冻日期标记。如果食物是冷冻的，在解冻后应该标记还剩余几天使用期限
- 食物必须有一定期限，如果放在 41° F 下不超过 7 天;这个日期包括准备过程

### 批准的食品处理方法

- 不要徒手接触现成的食物，妥当使用手套则是允许的
- 使用钳子、蜡纸或其他器具，以免接触食物
- 食品员工应扎起头发或戴上帽子、头发覆盖物或发网、胡须约束装置、遮盖体毛的衣服，以防止头发接触暴露在外的食品、清洁设备和器具、亚麻布或未开封的一次性用品

### 时间作为公共卫生控制的措施

用时间作为控制公共卫生的措施，必须有书面程序以供查阅，以便维持餐饮企业的食品安全，食品必须标有应丢弃的日期，一开始要让食物保持在温度控制内(低于 41° F 或高于 135° F)。该时间并不适用于服务于易感人群。