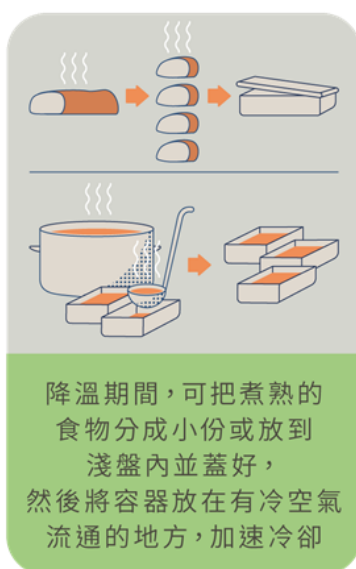
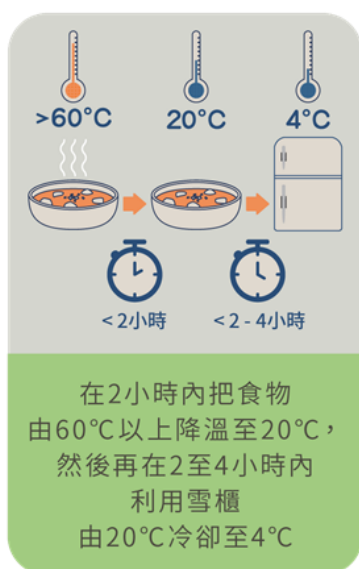


本文中心：冷卻熟食時，必須在 2 小時或以內將其冷卻至攝氏 20 度，然後在 4 小時或以內從攝氏 20 度進一步冷卻至從攝氏 4 度或以下。

二段冷卻法：

採用二段冷卻法可確保熱食物快速降溫，然後放入雪櫃：

- 在 2 小時內把食物由 60°C 以上降溫至 20°C，然後再在 2-4 小時內利用雪櫃由 20°C 冷卻至 4°C。
- 降溫期間，可把煮熟的食物分成小份或放到淺盤內並蓋好，然後將容器放在有冷空氣流通的地方，加速冷卻。
- 攪拌配以冰水浴亦可作加速冷卻之用，但須不時使用溫度計檢查冰水的溫度是否保持在 4°C 或以下。



遵守這些時間限制有助防止食物長時間暴露於室溫下，從而避免致病菌滋長。

急速冷卻法

急速冷卻法是現時大型連鎖快餐店、中央工場、製造廠、食肆或酒店廚房所採用的冷卻程序，目的是在短時間內快速冷卻大量剛煮熟的食物，以減省人手及處理時間，並縮短食物暴露於危險溫度的時間：

- 食物烹煮後應分成小份放在較淺的容器內，隨即放進急速冷凍櫃(blast chiller)。在 90 分鐘內降溫至 4°C。
- 完成後可放入雪櫃冷凍或冷藏
- 冷卻期間應清楚標示開始的溫度及時間，最後記錄完成之溫度及時間。

