

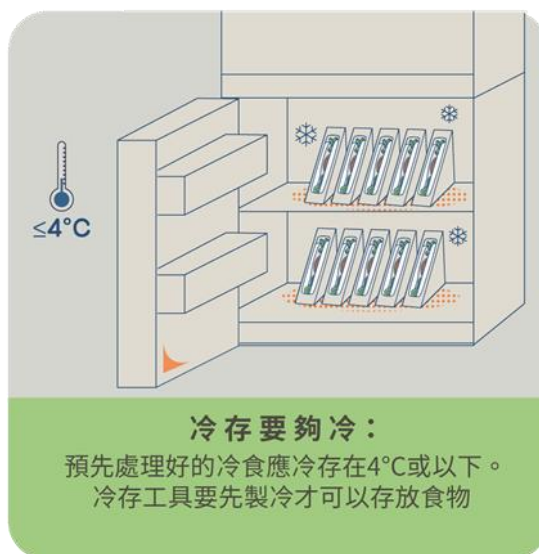
熱存 / 冷存及展示



本文中心：預先烹製的食物如非立即上菜，又或者用作展示，應在 2 小時內存放在保溫或冷凍裝置中。

預先烹製的食物，尤其是肉類、家禽及肉汁等（例如大鍋的燉肉或咖喱），如非立即食用，就應 2 小時內進行熱存或冷存：

- **熱存要夠熱**：預先煮好的熱食應熱存在 60°C 以上。使用合適的熱存工具保溫，並先預熱才可以存放食物。
- **冷存要夠冷**：預先處理好的冷食應冷存在 4°C 或以下。冷存工具要先製冷才可以存放食物。
- 早晚用溫度計檢查熱存工具或雪櫃的溫度是否在標準範圍內，如溫度偏差多於 1°C ，應盡快通知相關同事跟進。
- 食物（預先烹製的食物）必須徹底煮熟至沸騰才開始熱存保溫



食物長時間在室溫下貯存，可讓細菌生長和孢子發芽、繁殖，甚至產生耐熱的毒素。

展示

部分食肆（如熟食外賣店）或酒店的自助餐都有展示食物供顧客選擇，食物如展示不當，很大機會受到污染或變壞，因此必須留意以下幾點：

- 食物徹底煮熟後如需作展示，應 2 小時內存放在安全的溫度下：熟食 60°C 以上；冷食 4°C 或以下。
 - **熟食**：確保自助餐保溫盤或隔水加熱保溫鍋等熱存工具預熱至 60°C 以上，方可放入食物
 - **冷食**：冰櫃、冰池或冰板冷存工具要先製冷至 4°C 或以下，方可放入食物。
- 注水式或電熱式熱存工具及其容器須定期清潔，而注水式工具的熱水供應要穩定充裕。



保溫用的熱存工具只適用於短時間熱存食物，不應用於烹煮或翻熱食物。

- 經常更換冰粒及清潔冰板。避免食物直接接觸冰粒及冰板。
- 安排人員監察自助餐區的衛生情況，以防有顧客不當地處理或擅動沒有遮。蓋的食物，並迅速拿走受污染的食物。生熟食應分開擺放，並為顧客提供不同的器具來拿取食物。
- 每次陳列小量食物，以縮短陳列時間。在食物取用完後，更換另一盤新配製的食物。切勿把展示過的食物與新配製的食物混合。
- 所有食物應在烹煮後 4 小時內食用



小心危險熱存溫度！

一些食物業經營者可能會把食物展示在溫度低於 60 °C（例如 45°C）的熱存工具內，以免食物過早變乾。不過，這種將食物置於危險溫度範圍的做法會助長有害細菌繁殖。因此，食物業經營者應：

- 經常監察和確保食物貯存於 60°C 以上
- 盡可能縮短食物展示的時間
- 預先計劃，以免過早烹製食物。
- 提醒顧客在購買後盡快食用