

## 哪些食物需要溫度控制?

所有易滋生細菌或易形成毒素的食物都需要溫度控制。這些食物包括以下的幾大類：

**生禽類:** 魚類、肉類、和蛋。

**乳製品:** 例如利用黴菌或細菌來熟成的起司，起司蛋糕、慕斯、焦糖乳脂等乳製品點心，以及利用鮮奶油製成的甜點。

**煮熟的食物:** 所有含有奶、蛋、魚、肉的食物或這類的製品，麵食與飯類，蔬菜與豆類，或包括這些作料的三明治。

**可以立刻食用燻/醃肉與魚:** 除了醃燻之後須室溫保存的食品，其他如火腿、燻魚、義大利臘腸、和其他發酵過的食物。

**處理過的即食食物:** 例如煮熟的蔬菜，切好的瓜



2005年5月1日,Deseret報紙登載有關於鹽湖郡餐廳, 最常見的違規。

2006年1月,食品管理局完成了第二次資料分析. 以下是最常見的違規項目:

1. 食物接觸表面必須看起來摸起來都乾淨
2. 保溫與保冰
3. 生肉類要分開包裝
4. 化學藥品/毒物分開儲藏/隔離
5. 飲食或使用煙草
6. 員工的手污染
7. 什麼時候洗手
8. 化學消毒

這八大違規項目都有發行簡介。

再加一簡介關於冷卻不當造成食物腐壞。

這些簡介的目的在於降低和改正餐廳違規。

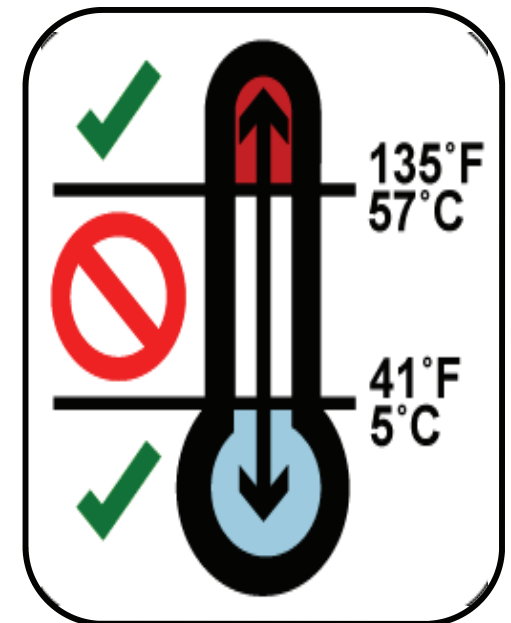


Bureau of Food Protection  
788 East Woodoak Lane (5380 S.) #110  
Murray, UT

Phone: 801.313.6620  
Fax: 801.313.6609



## 食物溫度控制



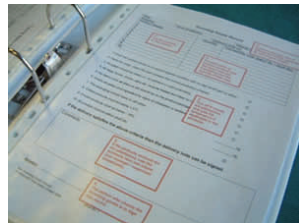
Bureau of Food Protection

## 溫度的控制

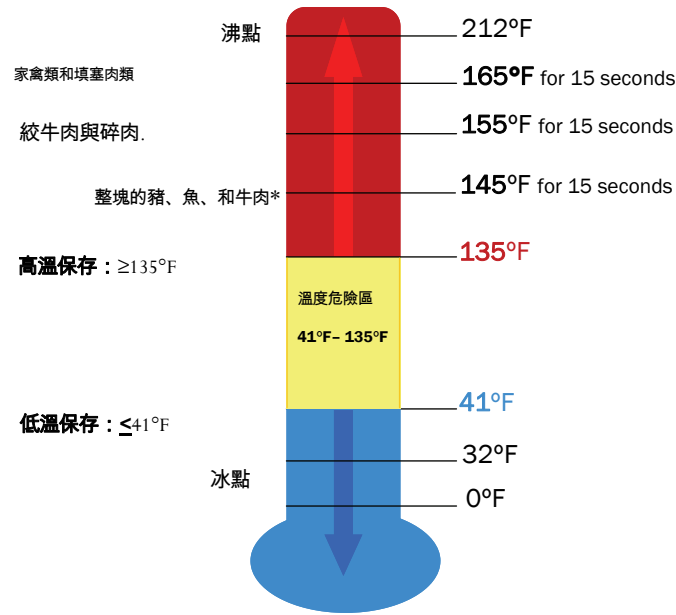
將易腐壞的食物(PHF)保持在  
135°F以上或41°F以下。這些食  
物在烹煮、冷卻、加熱時應快  
速地通過溫度危險區。

## 時間控制

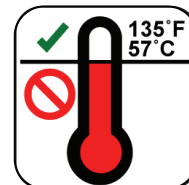
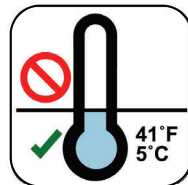
若以時間作為PHF衛生的管  
控，當食物離開溫度控制  
時，每樣食物須標明四小時  
的緩衝時間。在這四小時之  
內，食物必須吃掉或丟棄，  
不得再冷凍儲藏再次使用。  
餐廳需有一份時間控制的程  
序告示，以提供給檢查人  
員。



## 容易腐壞的食物 (PHF) 的溫度



\* SLVHD衛生條例第五條有關整塊



## 需要溫度控制的 易腐壞食物

