

# 食品制作

根据《食品安全标准》规定，所有食品企业须确保所售食品安全且可食用。您在制作食品时必须小心，避免可导致客户生病的细菌或其他微生物。如果没有遵照小心处理食品的方法，有可能发生食品污染。导致食品污染的途径有三种：

- 1. 您看不到的微生物：**食品本身含有细菌。有些细菌一旦被食用，会对人体造成很大的伤害。当把食品煮到75°C以上时，您可以杀死细菌。然而，食品中可能还会残留一些细菌毒物。因此，煮熟食品后，必须继续妥善处理食品，其方式可为保持食品热度或使食品迅速冷却，使毒物没时间繁殖。
- 2. 当非食品物质进入食品时，也会造成物理污染，可能是由于：**
  - 工作人员的财物存放在厨房区域，如夹克、箱包、手机、发刷、金钱和钱包等。
  - 害虫控制不当可导致大鼠、小鼠、老鼠粪便、蜘蛛、蟑螂、甲虫等的出现。
  - 当食品送到店铺时，若不妥善检查食品及其包装，食品可能携带未被发现的塑料、石子、卵石、树枝、树皮和细绳等。
- 3. 发生化学污染的原因主要有：**
  - 把化学品置于食品设备、食品容器和用具等之上。



CITY OF  
**TEA TREE GULLY**  
*Naturally Better*

For further information or bookings please contact us on 8397 7444 or visit [www.teatreegully.sa.gov.au](http://www.teatreegully.sa.gov.au)

- 把化学品置于可能含有土豆、开袋面粉、大米和意大利通心粉的干货区旁。
- 使用化学品不当。例如，不正确稀释或冲洗消毒剂（欲了解关于消毒剂的信息，请参阅清洁和消毒情况说明书）。

**请记住食品制作区仅用于食品制作。私人物品和化学品须存放在单独的指定区域！**



**有潜在危害的食品（PHF）**指必须在合适温度下保存的食品，以尽量减少食品中可能存在的任何引起食物中毒的细菌，或防止食品中有毒物质的形成。

有潜在危害的食品（PHF）包括：

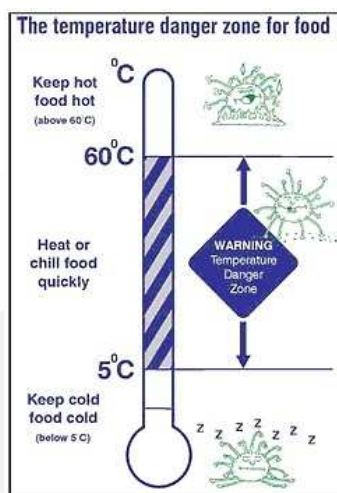
- 煮熟的肉类或含肉食品，如砂锅、咖喱、意大利通心粉
- 含熟肉的熟食（如火腿、鸡肉糕）
- 含蛋黄和牛奶的乳制品
- 含奶油或牛奶的酱
- 海鲜
- 煮熟的米饭和面食
- 含有鸡蛋、豆类、坚果的食品或其它富含蛋白质的食品，如蛋饼、豆制品和小扁豆。
- 所有销售有潜在危害的食品的食品企业都要有一个**温度测量装置（温度计）**，以测量食品温度，其精确度达到 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。温度计应用于检查食品温度，其方法多样，如：
  - 测量熟食温度，以确保内部温度达到 $75^{\circ}\text{C}$ 或以上。
  - 测量冷却下来的熟食温度，通过观察食品如何迅速冷却，您可确保冷却要求得以满足。
  - 检查展示食品的温度，以确保您的设备处于正常工作状态，如冷冻设备在 $5^{\circ}\text{C}$ 或以下，加热设备在 $60^{\circ}\text{C}$ 或以上。
  - 检查您的存储设备（冰箱、冰柜、冷却室、双重蒸锅是否正常工作）。

**请务必在使用前后对温度计进行消毒。**

## 烹饪

把食品煮到75°C或以上的高温时可以杀死细菌。使用探针温度计可以对此进行检查，并应经常操作。有些细菌可产生烹饪后仍然生存的毒素。一旦开始降温，细菌数量将开始增加。

最安全的食品温度是低温（5°C度及以下），或是高温（60°C及以上）。当食品温度在两者之间时，细菌就会生长。这个范围被称为**危险温度范围**。



## 降温

为使食物处于危险范围之外，食物企业须确保食品尽快冷却。冷却须符合《食品安全标准》（标准第3.2.2 条第7 [3]款），该款规定食品需要冷却：

1. 从60°C至21°C -2小时内
2. 从21°C到5°C-此后的4小时内。

为确保尽快冷却食品，您可以：

- 在较浅或较小的容器中冷却食品。
- 把容器放在一层冰块上
- 频繁搅拌食物。
- 一旦食品停止散发蒸汽，将熟食放置在冷藏间。
- 为确保冷气可全面环绕食品，请把食品容器放在货架上，而不是地板上！
- 在食品降温时，检查其温度。



## 重新加热

当重新加热时，要尽快把食品温度提高到60°C。把食物重新加热到60°C的最长时间为两小时。不建议在双重蒸锅内重新加热食品，因为该设备是用于对重新加热食品进行保温，而不是加热食物。双重蒸锅重新加热食品的速度不够快，因此食品要重新加热到60°C后再放入双重蒸锅内。食品只应重新加热一次，以确保其可安全食用。

## 一般食品的制作

交叉污染：如果生食接触煮熟或直接食用的食品，会产生交叉污染。为防止交叉污染：

- 使用彩色砧板系统来进行区分，如红色砧板=生肉，绿色砧板=蔬菜，蓝色砧板=乳制品，白色砧板=熟肉等

- 确保把生食和直接食用的食品分开。
- 确保生肉置于直接食用的食品之下，以避免肉汁滴入造成污染。最好的办法是把生肉放在冰箱最下层。
- 遮盖所有食品，使其免受污染。
- 确保把食品煮到75°C以上。



## 有用的提示

- 迅速制作食品。
- 把食品煮到75°C以上。
- 迅速冷冻食品。
- 使用温度计来检查/监测食品温度。
- 快速重新加热食品。
- 重新加热食品不宜再次加热。