

食品储存

根据《食品安全标准》规定，食品企业需要储存食品，控制其温度，不受任何污染。

正确的食品储存指使储存的食品处于最佳状态，保护您的顾客免受腐败、变质和受到异物污染的食品引起的食品中毒。

食品管理

您必须了解现场储存的食品以及食品的储存方法。下列的简单程序可能对您有所帮助：

- 检查所有运送来的食品，以确保其安全可食。检查温度范围是否正确、是否被冻硬，包装是否完好，罐头是否受损等
- 遵照包装上的储存说明。请务必阅读储存信息，例如，“开封后冷藏”
- 不要把食品储存在地上。地面可以成为食品企业最肮脏的区域，包括冷藏室和步入式冰柜的地面。储存在地面上的容器易变脏，一旦转移，可能污染其他食品和食品制作台
- 定期更换食品储备。检查储存的食品，以便在“使用”或“最佳”日期内使用食品
- 创建一个系统来确定需要丢弃食品的时间，包括已打开的包装食品，经解冻的冷冻食品和现场煮熟的食品



CITY OF
TEA TREE GULLY
Naturally Better

For further information please contact us on 8397 7444
or visit www.teatreegully.sa.gov.au

- 经常检查食品，以确保食品仍然安全可食。丢弃任何已过期、受损或碰伤的食品，包括水果、蔬菜、膨胀的包装食品、凹陷或损坏的罐头食品和破裂或变质的鸡蛋
- **如对食品存在任何疑问，请丢弃该食品！**

食品储存区及设备的管理

您的冰箱、冷藏室、冰柜和双重蒸锅是重要的食品储存设备。应该一直检查和维护这些设备。

至少每天检查一次冰箱、冷藏室和冰柜的温度。冰箱和冷藏室的温度必须为**5度**或以下。冷冻食品的温度应低于**0度**，且摸上去是硬的。必须经常检查热食服务设备的温度，如双重蒸锅和电饭煲，以确保热的熟食存放在**60度**或以上温度之中。

如果您发现冰箱/冷藏室/冰柜的温度上升，请检查以下方面：

- 温度计
- 门是否关好？
- 冰箱密封是否完好？
- 电源是否接通？
- 如果问题仍然存在，请联系制冷机械师前来检查系统。

当您对食品企业处所的任何地方或设备进行维修或保养时，请使用正确的材料，确保您的设备得到专业维修。不宜使用电工胶带和透明胶带修补货架、墙壁、刀柄或储存容器。

不宜使用报纸和纸板来遮盖货架和地板或修补墙壁上的漏洞。所有的使用材料须光滑平整，不吸收液体。

请检查货架之类的设备是否处于良好工作状态。不宜使用镀锌铁架，因为铁架会受到严重锈蚀，尤其是放置在冷藏室中使用时。铁锈的碎片会脱离铁架，造成食品污染，特别是当食品没有任何遮盖时。



不要在食品储存区储存过多食品

过多的储存导致检查和更换食品的困难。检查食品是否尚在保质期内。保持食品储存区清洁。

过量或不当储存食品会减少食品制备的空间，且阻止设备正常工作。例如，冷藏室的空气流通会减少，使您的设备的工作负担加重，可能导致设备故障，增加您的开支。

定期清洁：

- 所有食品储存区，以清除食品残渣、污垢和灰尘。霉菌会在冰箱和冷藏室迅速繁殖，尤其是在电机空间附近
- 食品储存容器。当储存散装干货的大型食品储存容器被清空或被食品残渣弄脏时，应彻底清洁容器。

食品级储存容器

只能使用食品级容器来储存食品。容器须由食品级材料制作而成。一些非食品级塑料，如垃圾箱和购物袋，会析出可能有毒的化学物质，或使食品沾上化学品的味道或气味。

所有的干货，如面粉和大米，一旦开封就应储存于有密封盖的食品级容器中。用适当的容器密封食品可以防止虫害、灰尘和其他污染物。

提示：您可以把食品放在原包装内 – 只要把开口的包装放入一个带有密封盖的容器内。

当在冰箱、冷藏室或冰柜内储存食品时，把食品储存在有密封盖的食品级容器内或用合适的食品级材料来包裹食品，如铝箔、保鲜膜或一次性的食品级纸张。

不宜使用布或茶巾遮盖食品，因为它们可以成为污染来源。一次性使用的食品级纸巾是吸水材料，可用于遮盖冰箱或冷藏室内的食品。



交叉污染

可通过下列方式防止储存食品时产生的交叉污染：

- 把生肉、生海鲜或生鸡肉储存在不同区域或货架上，或把生肉、生海鲜和生鸡肉储存在冰箱或冷藏室的货架最底层。请记住，直接食用的食品放在储存货架的较高层（如生胡萝卜应该放在已洗净、去皮并切块的可直接食用的胡萝卜的货架之下。）
- 不把食品或食品容器层层堆叠在一起。
- 不要在使用过的空食品容器内放入从您的冰箱/冷藏室拿出来新鲜食品，因为这些容器会受到之前的食品残渣的污染。请使用两个不同的食品容器。在食品制备/餐饮服务过程中，使用其中一个容器，当该容器内没有食品时，取出受到温控储存的另一容器。这一程序更快、更清洁且更安全，尤其是在繁忙时间里。它还可以更久地保存食品新鲜，因为它减少了食品在危险温度区内的时间。

保护食品不受到您带来的污染

总是穿着干净的衣服，经常洗手，使用清洁用具，尤其是在处理直接食用的食品时。

化学品和工作人员个人物品的储存

应为化学品、工作人员的个人物品和工作服提供储存区域。这些区域必须隔离于食物储存区、食品制备区和食品相关设备。

请记住：

- 健康食品是以安全、卫生的方式储存的食品。
- 良好的食品储存和安全食品处理程序 = 安全食品、食品浪费减少和成本节约！
- 食品不能永远保存。记住 - **如果对食品存在有疑问，请丢弃该食品！**

