

溫度與時間控制的衛生指引

目的：

在生產經營有潛在危害食品時，如沒有妥善控制食品在貯存、處理、展示或運送等環節的溫度與時間，便會增加食品受微生物污染的風險。本指引旨在提醒業界在生產經營有潛在危害食品過程中相關溫度與時間控制的注意事項。

適用範圍：

本指引適用於生產經營有潛在危害食品的場所，包括提供外賣或堂食的店舖及自助餐場所等。

定義：

1. 有潛在危害食品：指須受溫度控制的高蛋白或醣類、水活性在 0.85 以上、在 24°C 時 pH 為 4.6 以上的天然或合成食品。當中不包括致病性微生物難以迅速生長繁殖的食品，如未開封罐頭內食品、麵粉、未經清洗且外殼完好的蛋等。（有潛在危害食品的例子見表一）
2. 危險溫度：5°C 至 60°C 之間的溫度範圍。

內容：

1. 溫度控制

- 1) 為避免有潛在危害食品中可能存在的致病性微生物生長繁殖或其毒素產生，在生產經營過程中應將有潛在危害食品貯存在 5°C 以下或 60°C 以上的安全溫度範圍內；
 - 冷存有潛在危害食品
 - 應按有潛在危害食品的特性分別將其貯存在冷藏（5°C 以下）或冷凍（-18°C 或以下）櫃內；
 - 在冷藏或冷凍櫃貯存的食品之間，應保留適當空間，以利冷空氣循環，不應將食品堆積、擠壓存放。
 - 熱存有潛在危害食品（即熟食）
 - 如熟食並非即時供應，應將其保存在高於 60°C 的保溫櫃

或水浴器熱存。

- 2) 應妥善控制食品在生產經營過程中的貯存溫度、冷卻溫度、解凍溫度等，以避免其在危險溫度範圍貯存、展示及運送。（詳情可參閱 GL 001 DSA 2017《冷卻和翻熱食品指引》、GL 003 DSA 2016《解凍食品指引》等）

2. 時間控制





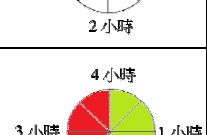
- 1) 適當的溫度控制措施可有效減低有潛在危害食品在生產經營過程中受微生物污染的風險。然而，若實際操作上無法避免在危險溫度進行備菜、調配、擺盤、展示、包裝、運送等步驟，則應妥善控制有潛在危害食品在危險溫度的處理時間，以確保其食用安全；
- 2) 在危險溫度下處理有潛在危害食品時，應遵從 2/4 小時原則*（時間控制例子見表二）：
- 有潛在危害食品在危險溫度存放的時間少於 2 小時，該食品可貯存在雪櫃內或立即使用；
 - 有潛在危害食品在危險溫度存放的時間在 2 小時至 4 小時之間，便應立即使用；
 - 有潛在危害食品在危險溫度存放的時間超過 4 小時，該食品便應棄掉。

*2/4 小時原則當中所指的時間為該有潛在危害食品在沒有受溫度控制的情況下在危險溫度的總時間。

表一 有潛在危害食品包括但不限於以下類別及例子：

有潛在危害食品類別	例子
生或熟的禽畜肉類及其半成品	冰鮮豬肉、叉燒、醉雞
生或熟的水產（不包括活水產）	醃生蝦、生蠔、白灼蝦、刺身
切開的蔬果	涼拌青瓜、水果拼盤、鮮榨果汁
煮熟的米飯和麵食	壽司飯、茄汁意粉
乳製品和含乳製品的食品	牛奶、雪糕、鮮忌廉、水牛芝士
含有雞蛋、豆類、堅果或其他高蛋白質的加工食品	新鮮蛋液、雞蛋布丁、豆腐、豆奶
混合食品（包含供生吃、已煮熟或部份煮熟的即食食品）	三文治、凱撒沙律、芒果糯米糍

表二 在製作及售賣三文治過程中的時間控制例子（下述例子只對時間控制舉例，並非規定有關產品的製作過程）：

	製作時段	製作過程	累積在危險溫度的時間	
			圖示	時間
加熱烹調	7:00-7:30	將生雞肉從冷藏櫃取出，並將其徹底煮熟		0 小時
↓	7:31-8:00	*將熟雞肉於半小時內由 75°C 冷卻至 20°C		0 小時
↓	8:01-8:30	在室溫將雞肉切片，並配製三文治		0.5 小時
↓	8:31-10:00	將三文治貯存在 5°C 以下的雪櫃中		0.5 小時
↓	10:01-13:30	三文治置於室溫售賣		4 小時
↓	13:31 後	三文治已在室溫存放超過 4 小時，應被棄掉		超過 4 小時

*正確的冷卻過程為適當的溫度控制措施，故所用的時間不計入在危險溫度的時間內。

2019 年 3 月