



冷藏冷凍設備的使用

冷藏(5°C以下)或冷凍(-18°C或以下)可抑制食品中微生物繁殖，延長食品保質期。食品業界在使用冷藏或冷凍設備時應注意以下事項，以保障食品安全。



選購與設置

- ▶ 按食品種類和貯存量選購設備
- ▶ 設備應具內部溫度設定功能及附有外顯式溫度計以監測內部溫度



保持良好冷氣循環

- ▶ 櫃門常緊閉
- ▶ 食品之間保持足夠空間
- ▶ 設備內至少保留20%空間



正確貯存食品

- ▶ 劃分不同食品放在設備內位置
- ▶ 分開貯存生食和熟食／即食食品
- ▶ 食品放入設備前：
 - ◆ 妥善包好／盛於有蓋容器
 - ◆ 去掉外包裝



清潔、消毒與維修保養

- ▶ 保持設備內外清潔衛生
- ▶ 清潔消毒前把食品移至另一設備暫存
- ▶ 定期檢查和保養設備
- ▶ 膠邊如有損壞應維修或更換



定時檢查溫度

- ▶ 定時測量及記錄溫度
- ▶ 如溫度異常應妥善檢查(如：是否食品太多或阻擋冷氣出口等)及糾正



《停電或水浸期間之
食品安全衛生指引》



《冷藏冷凍設備的
使用指引》

