

冷卻和翻熱食品指引

目的：

食品在冷卻和翻熱過程中，其溫度無可避免會經過危險溫度範圍（5℃至 60℃），如冷卻和翻熱的溫度控制不當或時間過長，當中潛在的致病性微生物便會快速繁殖或產生毒素，從而增加其食用風險。本指引旨在提醒業界在冷卻和翻熱食品過程中應注意的食品衛生與安全事項，藉以減低食源性疾病爆發的風險和保障食品安全。

適用範圍：

在食品處理過程中需對食品進行冷卻或翻熱的食品生產經營場所。

定義：

1. 冷卻：採取適當的降溫方法，將熱食溫度快速降至適合貯存在雪櫃內的溫度的食品處理過程。
2. 翻熱：將冷藏熟食或已經徹底解凍的冷凍熟食再次充分加熱的食品處理過程。

內容：

1. 冷卻食品

1) 冷卻食品的時間控制：

- 應採取快速的冷卻方法，以縮短冷卻的時間；
- 整個冷卻過程不宜超過 6 小時，先在起初的 2 小時或更短時間內，將食品的溫度從 60℃降至 21℃；然後在其後 4 小時或更短時間內，將食品的溫度從 21℃降至 5℃以下；
- 食品冷卻後，應盡快將其貯存在雪櫃內，而食品之間應留有合適的空間，以保持雪櫃內的冷氣流通。

2) 快速冷卻食品的方法：

- 應使用導熱性較好的容器（如不鏽鋼）盛載熱食，以助其快速散熱；
- 將熱食分為若干小份或／和放在較淺的容器內，而大塊的肉類可切成小塊；

- 將盛載熱食的容器放入另一個較大的容器中，並於該容器內放置乾淨的冰塊和水以促進冷卻，但須注意其水位不可超過盛載熱食容器的邊緣，以免冰水流入而污染熟食；
- 在冷卻過程中，可適當攪拌食品；
- 將熟食放入吹風冷卻機（blast chiller）進行快速冷卻。

2. 翻熱食品

- 冷藏熟食或已經徹底解凍的冷凍熟食，應盡快加熱至其中心溫度達 75°C 或以上且維持 15 秒；
- 應盡量縮短翻熱時間，而整個翻熱過程不應超過 2 小時；
- 應減少食品分量或在翻熱過程中適當攪拌食品，以縮短翻熱時間；
- 翻熱後的熟食如非即時供應，應以保溫櫃和水浴器（bain marie）熱存，使該熟食溫度保持在 60°C 以上；
- 熟食只能翻熱一次，如食品在翻熱後仍未食用完畢，便應棄掉。