

冷却有潜在危险的食物标准操作程序（SOP）

(样品 SOP)

目的: 通过确保所有有潜在危害的食物得到适当冷却来预防食源性疾病。

范围: 此程序适用于准备或烹调食物的食品服务员工。

关键词: 交叉污染，温度，冷却

1. 交叉污染是指通过不合适或不卫生的设备，程序或产品将细菌，微生物或其他有害物质间接从一个表面传递到另一个表面。
2. 温度是指在温度计上测量热或冷的数值。本标准操作程序以华氏度（° F）测量温度。
3. 冷却意味着降低食品的温度。

说明:

1. 培训餐饮服务人员使用本 SOP 中的程序。请参阅 SOP 中关于使用和校准温度计的内容。
2. 遵循瓦肖县卫生区的法规。
3. 修改菜单，生产计划和人员工作时间，以便执行适当的冷却程序。
4. 实际操作时，小批量准备和冷却食物。
5. 使用适当的冷却方法快速冷却食物：
 - 将食物躺露放入不超过 4 英寸深的浅容器中，将容器放在步入式冰箱后排的顶部搁架上。密集型的产品，比如豆泥，可能需要更浅的深度。
 - 将食物分成较小或较薄的部分。
 - 使用快速冷却装置，如急速冷却器。
 - 将食物放入置于冰水浴中的容器中搅动。确保冰水的水位至少与产品一样高。
 - 使用有利于传热的容器（避免使用塑料容器）。
 - 添加冰块作为成分。
 - 预冷用于制作散装食品比如沙拉的原材料和容器。
 - 经瓦肖县卫生区（WCHD）批准的其他方法。
6. 按照以下步骤冷藏熟食，热食：
 - 2 小时内从 135° F 冷却至 70° F。如果食物在 2 小时内未从 135° F 冷却到 70° F，请立即采取纠正措施。
 - 4 小时内从 70° F 冷却至 41° F 或更低。（从 135° F 到 41° F 的整个冷却过程不得超过 6 小时。）如果食物在 6 小时后未能从 135° F 冷却到 41° F，请立即采取纠正措施。
7. 冷藏有潜在危害的食物，在食用之前将其烹煮，并且室温中制备的材料在 4 小时内从 70° F 冷却至 41° F 或更低的温度。如果即食食品在 4 小时后未能从 70° F 冷冻至 41° F，请立即采取纠正措施。
8. 准备食用的有潜在危害的食物必须由冷冻食材制备。

监测:

1. 使用清洁，消毒和校准的探头温度计，最好是热电偶温度计。
2. 记录产品的最终烹饪温度，然后在整个冷却过程中每小时监控一次产品的温度（冷却的时间限制在食品达到 135° F 时才开始），方法是将探头温度计插入食品中心和其他不同的位置。

冷冻潜在危害食品标准操作程序，续
(样品 SOP)

纠正措施:

1. 重新培训不遵循本标准操作程序的任何食品服务员工。
2. 将烹饪好的热食物重新加热至 165° F，持续 15 秒，并根据以下食物的情况用不同的冷冻方法重新开始冷却过程：
 - a) 70 °F 以上在两小时内到达冷冻过程；并且
 - b) 41°F 以上在 6 小时内到达冷冻过程。
3. 在以下情况时应马上丢弃熟的或热的食物：
 - a) 70 °F 以上在超过两小时到达冷冻过程；或者
 - b) 41°F 以上在超过 6 小时到达冷冻过程。
4. 当食物温度高于 41°F，冷却过程不到 4 小时时，使用不同的冷却方法制备具有潜在危害的食物。
5. 当食物温度高于 41°F 并且冷却过程超过 4 小时时，丢弃准备好的具有潜在危害的食物。

验证和记录保存:

食品服务人员将在冷却温度日志中记录温度和纠正措施。如果在任何工作日没有食物被冷却，食品服务人员就会通过在冷却温度日志上标明“无食物冷却”来记录。食品服务经理将检查食品服务人员是否正确地冷却食物，方法是在轮班期间观察食品服务人员，并在每个工作日检查温度日志并签名和注明日期。冷却温度日志应至少保存 6 个月。

执行日期: _____ 负责人: _____

回顾日期: _____ 负责人: _____

修改日期: _____ 负责人: _____