

热储存和冷储存的潜在危险食物标准操作程序（SOP）

（样品 SOP）

目的：通过确保所有有潜在危害的食物在适当的温度下存储来预防食源性疾病。

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，热储存，冷储存，

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. 冷储存是指将食物存储在设计让它保持冷冻的设备中。
4. 热储存是指将食物存储在设计让它保持温热的设备中。

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. 让热食保持在 135 °F 以上。
 - a. 预热蒸汽台和热箱。
4. 让冷盘保持在 41 °F 以下。

监测：

1. 使用清洁，消毒和校准的探头温度计测量食物温度。
2. 如果使用指针温度计，请确保将温度计插入产品的深度超过探头上的标记。如果产品尺寸不允许，请使用数字温度计或热电偶温度计。
3. 将温度计插入产品接近表面的部分测量温度，选择最厚的部分，和测量其他不同的地方。
4. 利用校准的温度计测量热储存食品的最冷的部分或冷储存食品的最热部分中来获取该保温食品的温度。
5. 对于准备食用的热储存食品：
 - 使用前确认任何设备的空气/水温度在 135°F 或更高。
 - 根据“重新加热热保温（食物）标准操作程序”来加热食物。
 - 所有具有潜在危害的热食物在放入盛载器具之前温度应该在 135°F 或更高。
 - 将食物置于蒸汽台或保温装置中之前和之后至少每 2 小时测量食物的内部温度。
6. 对于准备食用的冷储存食品：
 - 使用前确认任何设备的空气/水温度在 41°F 或更低。
 - 根据“冷却潜在危害食物标准操作程序”来冷却食物。

热储存和冷储存的潜在危险食物标准操作程序（SOP）

(样品 SOP)

- 所有具有潜在危害的冷食物在放入盛载器具之前温度应该在 41°F 或更低。
 - 将食物置于沙拉吧，展示冷柜，或冷保温线之前和之后至少每 2 小时测量食物的内部温度。
7. 冷藏食品储存：
- 在将食物放入任何步入式冷藏箱或进入冷藏室之前，先测量食物的内部温度。
 - 如果食物不是 41°F 或更低，请根据“冷却潜在危害食物标准操作程序”对食物进行冷藏。
 - 在使用前确认任何冷藏装置的空气温度在 41°F 或更低，并且在运行的所有时间内至少每 4 小时检查一次。

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. 对于热的食品：
 - 如果发现温度低于 135°F，并且最后一次测量的温度在最后 2 个小时内曾经达到 135°F 或更高，则将食物重新加热至 165°F，时间为 15 秒。
 - 如果适用，在将食物送回设备之前修理或重置盛载设备。
 - 如果无法确定食物在温度低于 135°F 的情况下放置了多长时间，则丢弃食物。
3. 对于冷的食品：
 - 如果发现温度高于 41°F，最近一次温度测量值为 41°F 或更低，并在最近 2 个小时内采集，请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。
 - 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。
 - 添加冰块作为成分。
 - 将食物分成较小或较薄的部分。
 - 如果适用，在将食物送回设备之前修理或重置盛载设备。
 - 如果无法确定食物温度在 41°F 以上多久，请丢弃食物。

验证和记录保存：

食品服务人员将在“热存储和冷储存温度日志”中记录温度和纠正措施。指定的食品服务人员将在“制冷日志”上记录的冷却器和冷藏单元的空气温度。食品服务经理将通过在轮班期间观察食品服务人员以及每天结束时检查温度记录，确认食品服务人员已经采取了所需的保温温度。温度记录应至少保存 6 个月。

执行日期： _____ 负责人： _____

回顾日期： _____ 负责人： _____

热储存和冷储存的潜在危险食物标准操作程序（SOP）
(样品 SOP)

修改日期: _____ 负责人: _____