

# 食品安全细则

## 一定要热

- 用温度计检查食物是否煮透、中心温度是否达到75°C。
- 热的食物存放温度必须达到或超过60°C。
- 注意看煮透的肉末、禽肉、鸡肉或滚轧烤肉流出的汁应该是清的。



## 一定要冷

- 冷的食物存放温度不得超过5°C。
- 冻的食物必须冻硬。
- 定时检查冰箱温度和冷藏区的温度。



## 一定要干净

- 使用干净、消过毒、干的案板、设备和器皿。
- 抹布每次用过之后要冲洗干净，并经常更换。
- 手要彻底洗干净和擦干，而且要经常洗手。



## 一定要避免污染

- 生食和熟食或即食食物要分开放。
- 准备生食和熟食或即食食物时要分开用器皿和案板。
- 在冰箱里解冻食物，要远离熟食或即食食物，或放在熟食或即食食物的下面。



## 一定要快

- 高风险食物的温度处于危险范围（5°C-60°C）的时间要尽量缩短，出现耽搁时放回冰箱。
- 大块食物冷却下来较费时，冷却前把大块分成小块。
- 如果食物的温度处于危险范围的时间达到或超过4个小时，把它扔掉。



## 一定要小心过敏原

- 分辨有哪些过敏原并在菜单或橱窗里标注食物中过敏原的名称。
- 如果知道某些食物含过敏原，在使用和存放这些食物时要注意方式方法，以便防止它们污染其它食物。
- 培养员工对食物过敏风险的认识以及这方面的管理和沟通技能。



Don't let your  
food turn nasty

[www.betterhealth.vic.gov.au](http://www.betterhealth.vic.gov.au)  
[www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety](http://www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety)