



衛生局修訂溫度控制規定

將時間用作公共衛生控制因素 監控食物的安全狀況

現在，飲食服務企業可以在不採取溫度控制措施的情況下存放有潛在危險的食物，但時間不得超過 4 至 6 個小時，且必須遵守特定時限規定和其他準則。只用時間（而不是時間和溫度）監控食物的安全狀況，這就是將時間用作公共衛生控制因素。在這項《衛生法》規定修改之前，有潛在危險的熱食必須始終保持在最低溫度以上，冷食則必須始終保持在最高溫度以下。

哪些食物的安全狀況可以只用時間來控制？

所有有潛在危險的食物都可以只用時間來控制，**但如下各項除外：**

- 煙燻食物和真空包裝食物。
- 老年人活動中心、支援性生活設施和醫護機構、日託中心和學校中等待烹製的生雞蛋。

將時間用作控制因素表示，您不能再將熱食或冷食重新放在保溫條件下保存，供今後使用，而是要在存放時間結束時扔掉。

哪些飲食服務企業可以只將時間用作公共衛生控制因素？

現在，所有飲食服務企業都可以只將時間（而不是時間和溫度）用作公共衛生控制因素，**但如下各項除外：**

- 流動食品販售設備
- 自助沙拉吧和冷餐
- 臨時飲食服務場所（例如街頭展會或跳蚤市場商販）
- 食品販售機

開始監控時，熱食或冷食的起始溫度應該是多少？

從溫控設備中取出時：

- 熱食至少應達到 140° F (60° C)。
- 冷食最高不應超過 41° F (5° C)。

我能在非保溫狀態下將食物存放多長時間？

- 不論是熱食還是冷食都要加上標籤。
- 不採取溫控措施時，熱食或冷食的保存時間是不超過 4 個小時。
- 若能遵守其他溫度記錄規定，不採取溫控措施時，冷食的保存時間是不超過 6 個小時。

我如何記錄食物的存放時間？

將熱食或冷食從溫控設備中取出時，您必須立即在食物容器、食物或裝食物的盤子上記錄如下資訊：

- 從溫控設備中取出時熱食或冷食的溫度
- 從溫控設備中取出熱食或冷食的時間
- 4小時後將食物扔掉的時間

標籤可以手寫，但必須清楚。衛生局建議飲食服務企業提供預列印標籤（如下例所示），並要求食物處理工人填入相關資訊。

記錄標籤樣本：熱食和冷食的存放時限為 4 個小時

日期：2012 年 1 月 1 日 食物：北京烤鴨 食物從溫控設備中取出時的溫度：155° F 取出時間：上午 11:30 丟棄時間：下午 3:30
--

哪些食物在不採取溫控措施時存放時間能超過4個小時？

不採取溫控措施時，冷食的存放時間最長可以達到6個小時，前提是您必須在食物容器、食物或裝食物的盤子上記錄如下資訊：

- 從溫控設備中取出時冷食的溫度
- 從溫控設備中取出冷食的時間
- 6個小時後將冷食扔掉的時間
- 存放4個小時後食物的溫度，並在標籤或容器上寫下您取出食物時的溫度和時間。

存放4個小時後，若食物溫度達到70° F (21° C)或更高，請立即將其扔掉。

記錄標籤樣本：只有冷食的存放時限可以達到 6 個小時

日期：2012 年 1 月 1 日 食物：壽司飯和生魚 食物從溫控設備中取出時的溫度：38° F 取出時間：上午 11:30 存放 4 個小時後的溫度：59° F，記錄時間：下午 3:30 丟棄時間：下午 5:30
--

未能在 4 小時或 6 小時時限範圍內供應的食物應該怎麼處理？

您必須立即扔掉：

- 未能在 4 小時內售出的熱食
- 未能在 6 小時內售出的冷食，或 4 小時後溫度達到 70° F (21° C)或更高的冷食

食物售出或扔掉後，我要不要保存記錄標籤或做了標記的容器？

不用。食物售出或扔掉後，您不用保存標籤或做了標記的容器。

未能遵守該規定會不會給我發違規通知書或對我罰款？

會。如果您將時間用作監控因素，但沒能妥善加標籤或扔掉食物，衛生局檢查員會向您發出食物保存溫度不當或劣質食物違規通知書，行政審理院聽證官也可能會對每項違規罰款 200 至 2,000 美元。