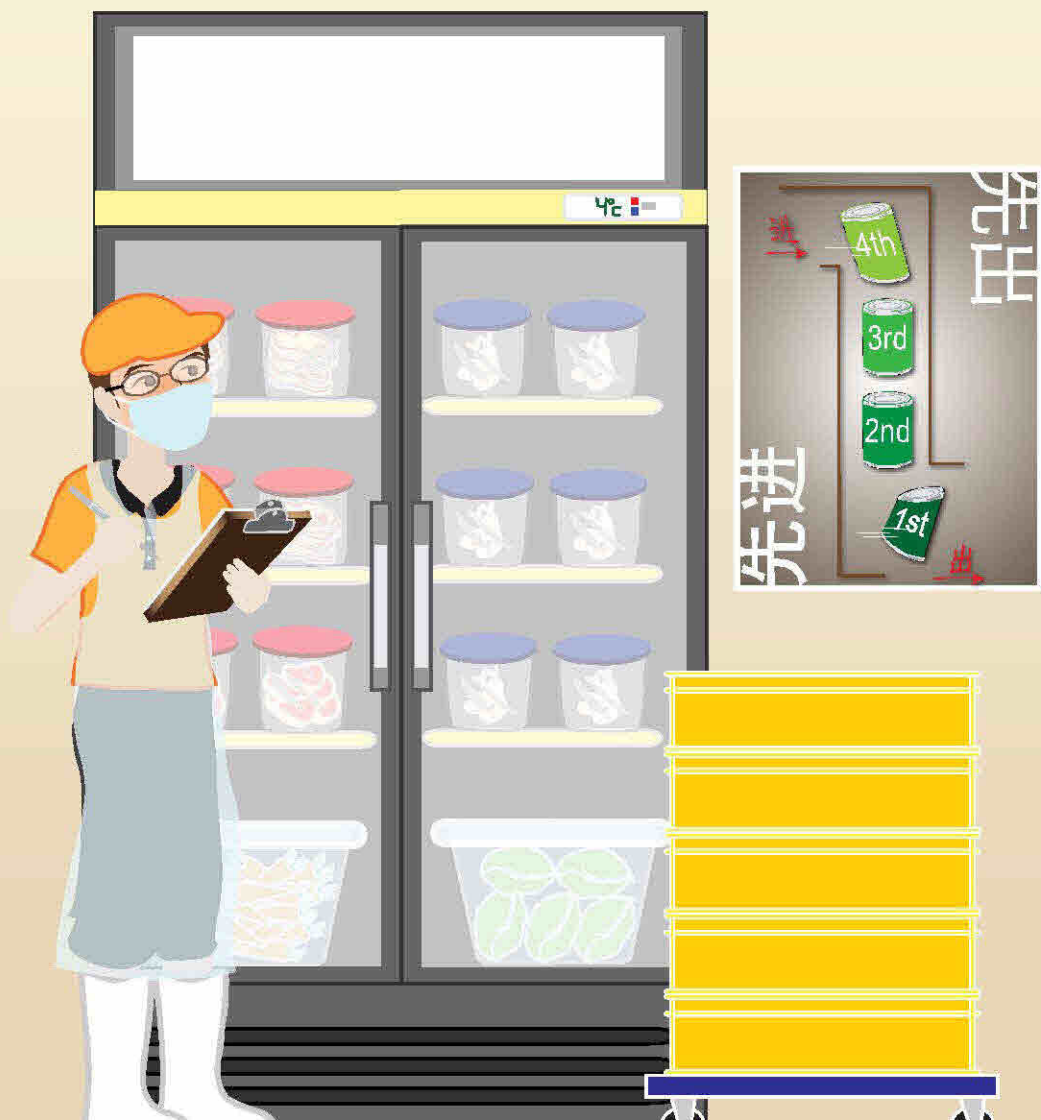


良好

食品儲藏

指南



目录

本手册为食品业者提供一套良好的食品储藏作业指导原则。食品业者必须采用全面及有效的食品安全管理系统来控制及减少食源性疾病的发生。

简介

■ 良好食品储藏作业的重要性 3

良好储藏作业的基本原则

■ 保护食品免遭污染 4

■ 最佳储藏条件 6

■ 将食品妥善的分类隔开储藏 10

■ 明确的食物识别标记及食物可追溯性 12

■ 记录和维修 13

运输食品

■ 保护食品免遭污染 14

■ 最佳的储藏条件 15

■ 装卸食品 18

■ 运输车的维修 19

趣味常识 20

总结

■ 良好食品储藏的贴示 21

良好食品储藏指南

良好食品储藏作业的重要性



将食品妥善储藏在合适的环境下可以保持食品的品质及其卫生安全。

良好的储藏作业是保护食品免遭污染所必要的。



食品若不适当的储藏会导致细菌大量滋生而造成食品腐坏、食物浪费并引发食物中毒。

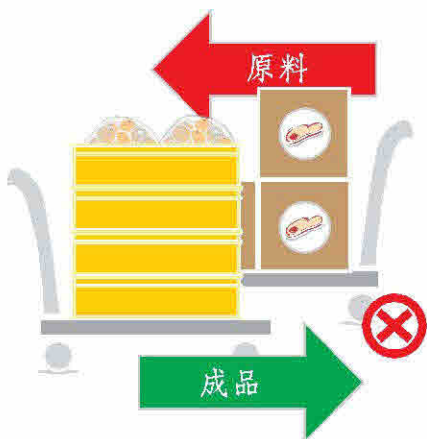
保护食品免遭污染

将食品储存在干净、食品等级的容器内。



食品的包装材料应该妥善的储藏以防止外来物质的污染。

原料接收处应该设在远离熟食/即食食品所经区域的一个适当地点。



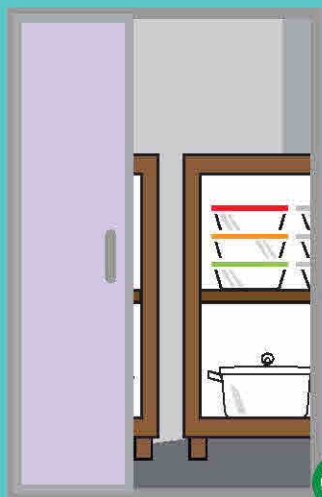
良好储藏作业的基本原则

食品与食品包装材料储藏区应该远离厕所、灰尘、烟雾、异味及其它污染物。



把厨房用具,碗碟等储存在干净及离开地面有一定距离的架子上。

储藏区需要时刻保持干净整齐,确保没有虫鼠滋生。所有没有用到或极少使用的物品和仪器必须移开或分开存放,以防止成为虫鼠的窝藏处。



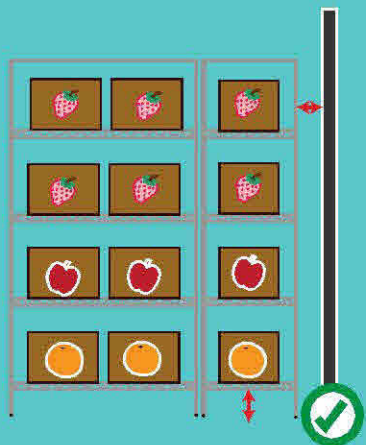
最佳储藏条件

接收食品后需要尽快将食品储藏在有足够空间并具最佳储藏条件的指定储藏区。



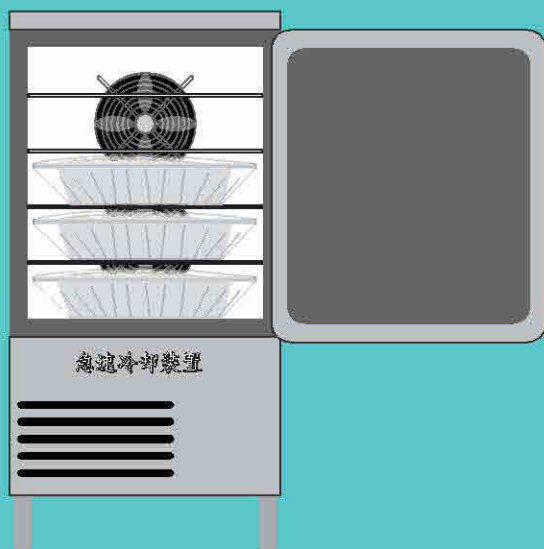
食品储藏架和叉车托盘保持在良好及卫生状态。

良好储藏作业的基本原则

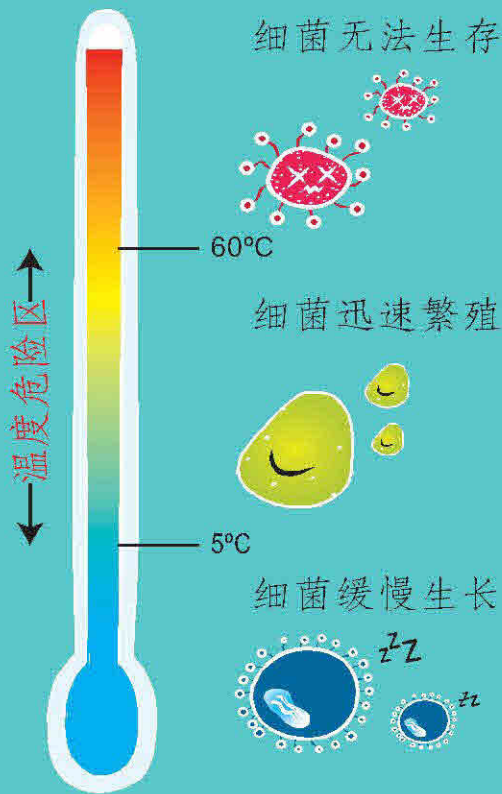


食品或食材的储藏点必须离开地面及墙壁有一定的距离。

先将热食快速冷却至所需储藏温度后才储藏在冷藏库或冰冻库里。



当食物储藏温度介于摄氏5度至60度之间，也就是所谓的温度危险区内时，能造成食物腐坏的微生物就能够在食物上迅速繁殖。因此冷食一定要保持在摄氏5度以下，热食要保持在摄氏60度以上，任何时刻都处在温度危险区外。



冷藏食品应该储藏在摄氏4度或以下而冰冻食品应该储藏在摄氏零下18度或以下。

良好储藏作业的基本原则

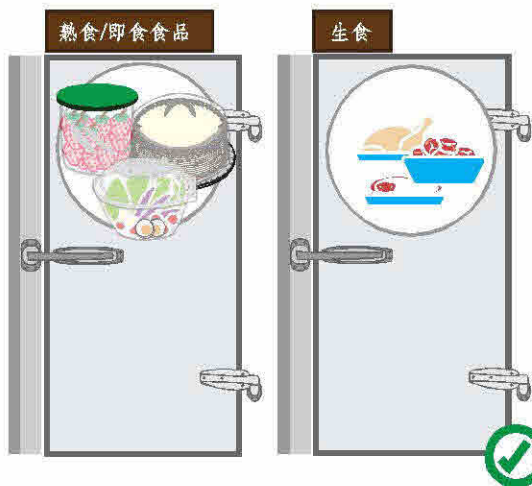
需储藏在室温或凉爽环境下的食品，它们的储藏位置必须是一个阴凉，干燥，通风，而且不会被阳光直接照射的地方。



有些食品在包装被打开后，所需的储藏条件也会因而改变。食品包装被打开后的储藏条件在食品的包装上会有所说明。例如：包装打开后，必须冷藏。



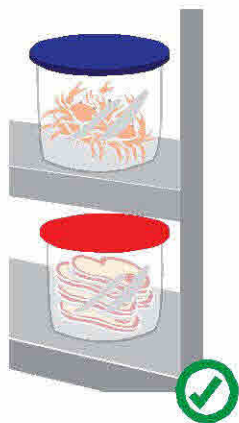
将食品妥善的分类分开储藏



生食和熟食/即食食品应该分开储藏，在个别的冷藏库或冰冻库。

若不能有个别的冷藏库或冰冻库，熟食/即食食品和生食则必须适当、明确的分隔开来。不论任何时刻，熟食/即食食品所储藏的位置都必须是在生食之上。

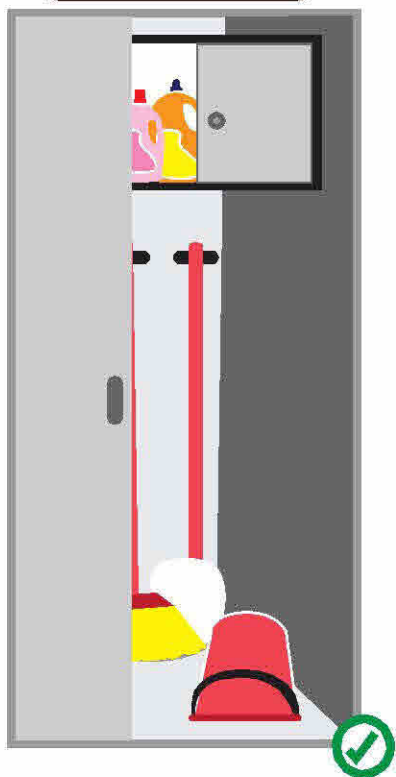
生红肉，白肉，和生海鲜必须妥善的分开储藏。



过期、腐坏，受损和不合格的食品必须加封并清楚的标明，而且隔开储藏在指定的区域，直到被妥善的丢弃为止。

良好储藏作业的基本原则

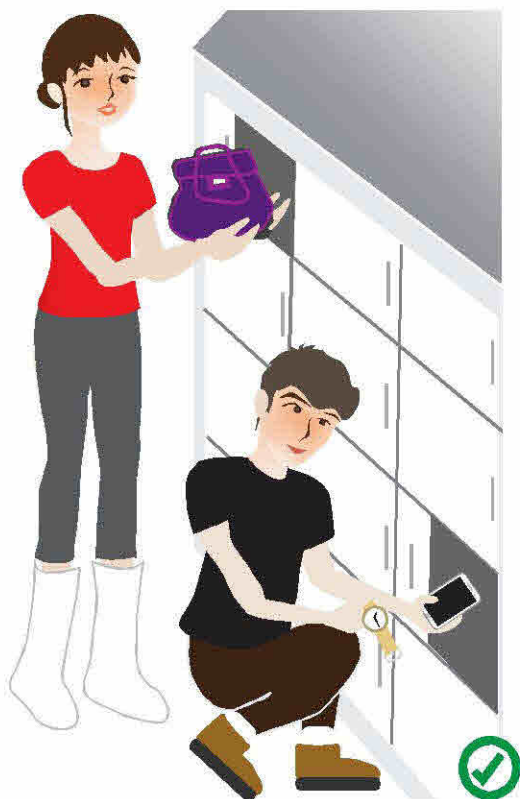
清理工具的库房



清洁工具如拖把和扫把应该存放在一个指定的地点而该地点必须远离食品储藏和食品处理区。

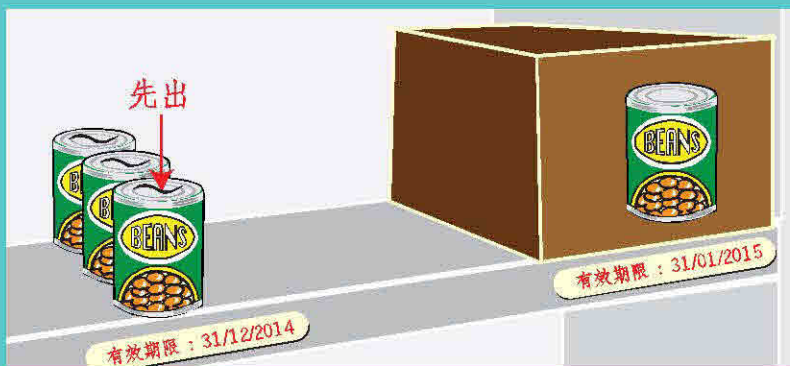
清洁剂必须清楚标识，存放在远离食品储藏、处理区以防止化学污染发生的风险。

私人物件不可带入食品储藏和处理区域。私人物件应该存放在提供给员工的置物柜或区域。



明确的食物识别标记及食物可追溯性

使用“先进先出”或“先到期先出”的食品库存管理系统，并且保存足够的记录来监控存货的流动。



标签上明确的标识能确保“先进先出”或“先到期先出”的存货物周转，也在有需要召回食品时，有助于追溯该食品流向。

食品上所标明的日期，例如：

- 此日期或之前食用/饮用 (USE BY)
- 此日期前售卖 (SELL BY)
- 有效期限 (EXPIRY DATE)
- 此日期前最佳 (BEST BEFORE)
- 包装日期 (PACKED ON)



记录和维修

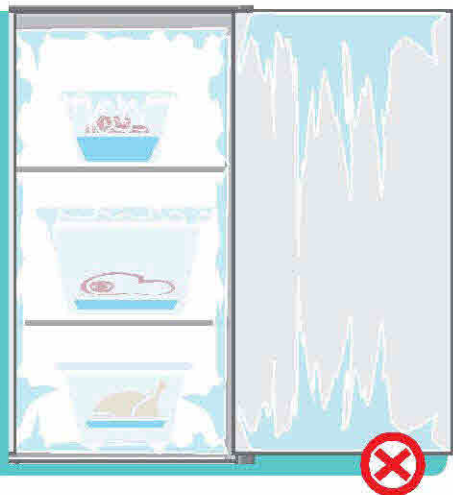
定时监测并记录冷藏库和冰冻库的温度以确保储藏温度没有太大的波动，保持在设定温度范围内，以免影响到食品的保存期限。

食品业者应该尽可能使用经过校准的温度计测量温度。



冰冻库必须定期维修确保顶部、墙壁及地板没有结冰的状况。

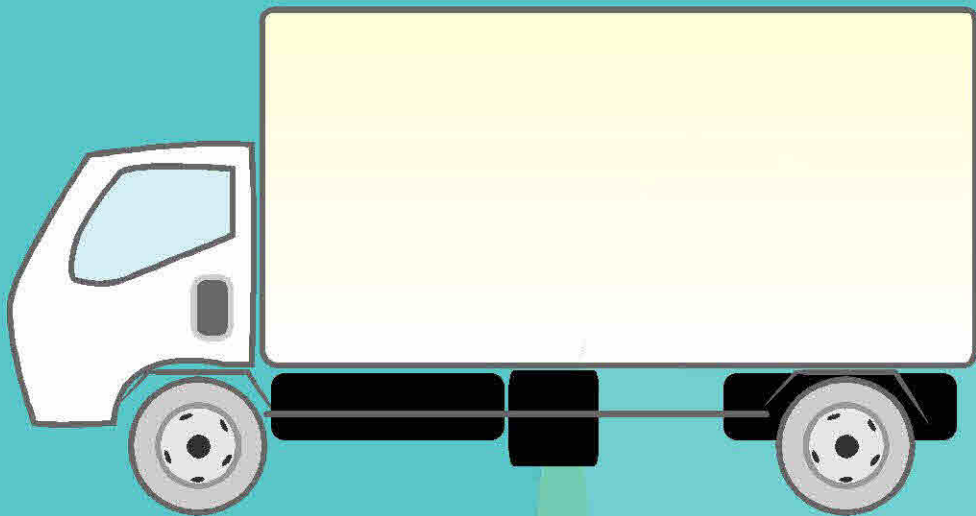
聘用固定的维修服务公司为冷藏库及冰冻库进行定期维修以确保它们处在良好的运作状态。



保护食品免遭污染

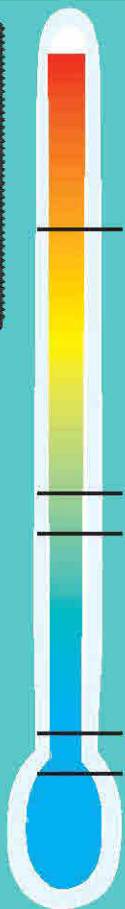
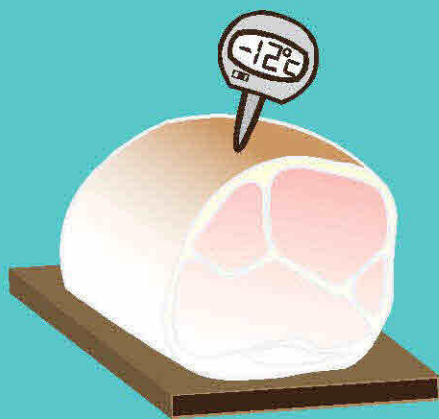
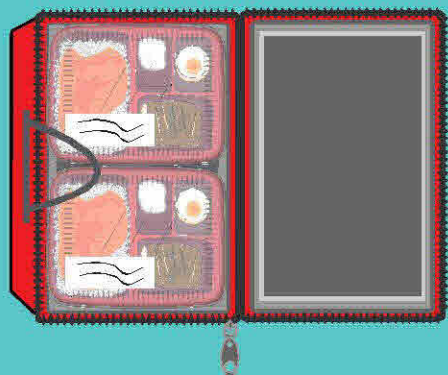
食品运输货车应设有盖储藏车厢以防止外在环境的污染。

只使用指定用来运送食品的货车运载食物。而这些食品运输车不能用来运送其它非食品的物件。



最佳的储藏条件

一般食品



预定的热餐食应该用的保温箱或保温袋将食物的温度保持在摄氏60度以上。该食品也应该在预定食用时才送到。

冷藏食品必须保持在摄氏4度或以下，而它们的核心温度不得高过摄氏7度。

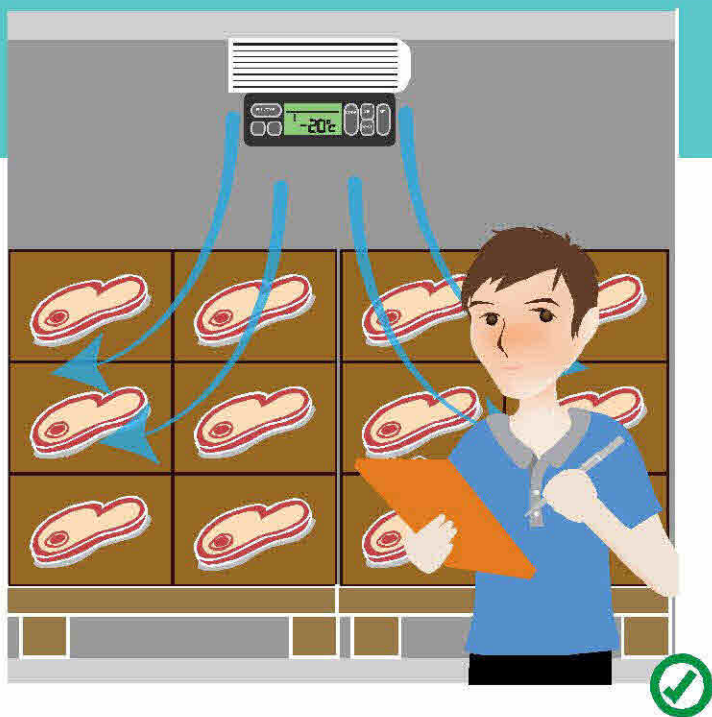
冰冻食品必须保持在摄氏零下18度或以下，而它们的核心温度不得高过摄氏零下12度。

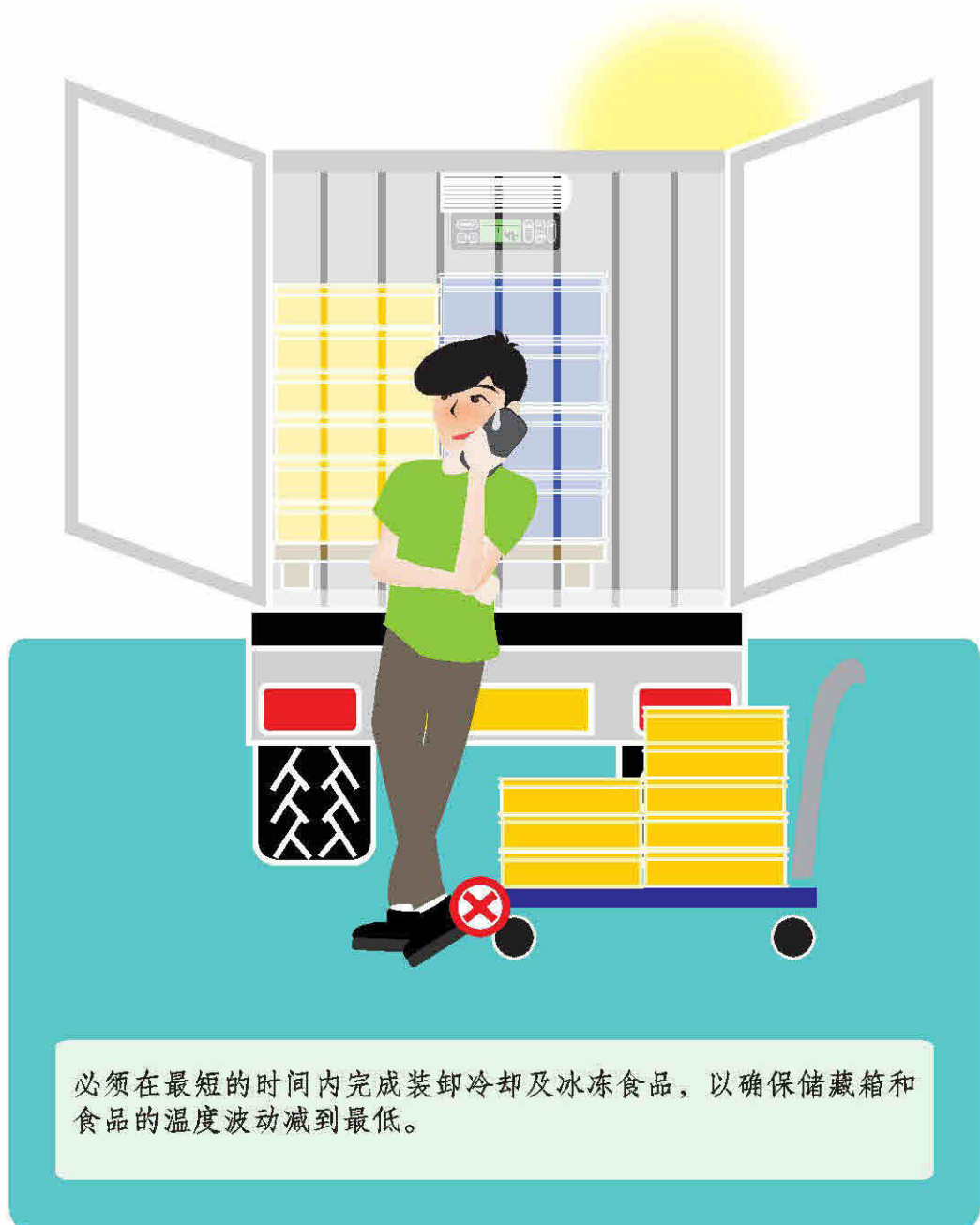
冷藏/冰冻食品

装货前必须预先启动冷藏车的冷却系统让车内温度降到预定的冷藏温度。

冷藏车所装载的食品不能超出车的储藏量，以确保冷空气在储藏箱内的流通循环，整个储藏箱内温度都保持在所设定温度。

监测并且记录冷藏车储藏箱内的温度以确保储藏箱内的食品是储藏在正确的储藏温度下。





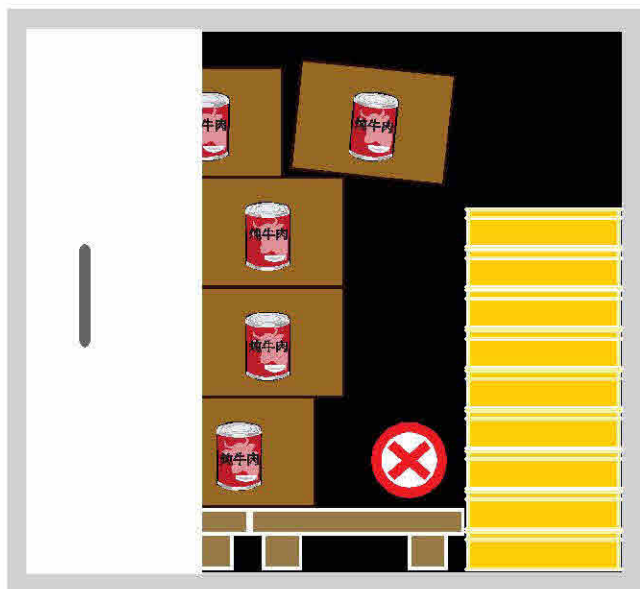
必須在最短的時間內完成裝卸冷卻及冰凍食品，以確保儲藏箱和食品的温度波動減到最低。

装卸食品

运载的食品需要安全的排列在储藏箱内，食品才不会在运载途中倾倒。

确保食物托盘或容器没有直接放置在储藏箱的地板上。

小心搬运食品以避免造成食品及食品包装损坏。

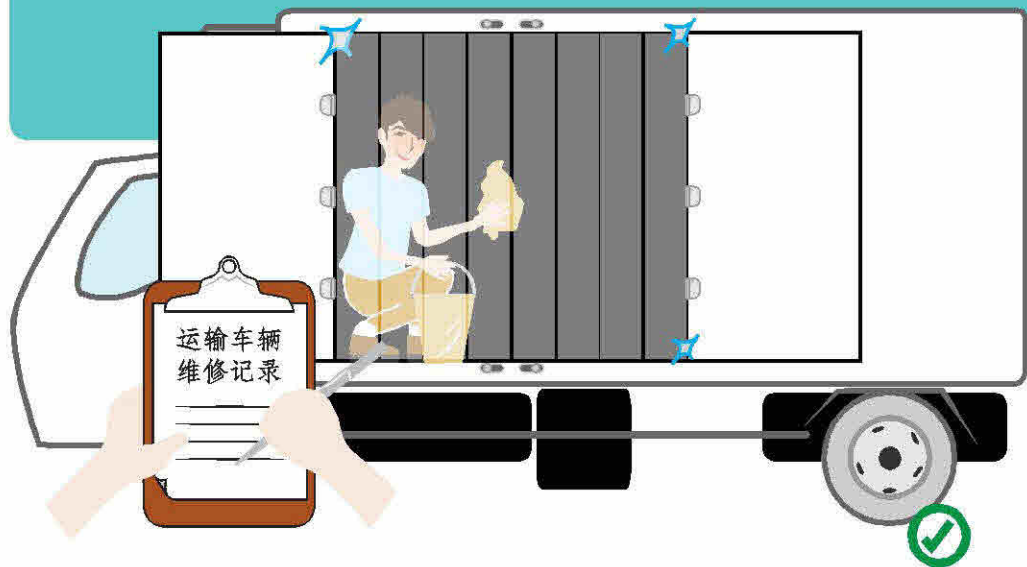


运输车的维修

每日对运输车辆进行检查，清洗及消毒。每次运送食品后，食品业者也应该为运输车进行基本的清洗以确保车辆时时刻刻都处在清洁、卫生状态、适合运输食品。

确保运输车辆进行定期维修以确保运作良好。

冷藏车内应该设有冷藏温度记录仪器。

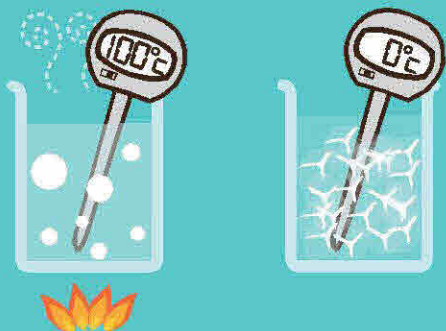


你知道吗？

使用食品等级的塑料容器以避免化学物从容器迁移致食品内。



一个简单的方法来检查温度计的准确性就是使用滚热的水来检验温度计的上限（摄氏100度）及冰块来检验温度计的下限（摄氏0度）。



良好食品储藏的贴士

- ✓ 储藏食品或食材时必须确保食品和食材离开地面及墙壁有一定的距离。
- ✓ 选择食品的储存方式时，请考虑以下几点：
 - a) 制造商在包装标签上的指示
 - b) 食品所处状态（如：已经打开/未开）
 - c) 该食品的一般储存规范
- ✓ 食品应妥善使用适当的包装材料包装、盖好。食品包装材料也妥善存放在正确的地方。

保护



清洁



- ✓ 储藏区保持清洁，没有虫鼠的迹象或废弃的物品。
- ✓ 每日在运送货物后检查、清洗及消毒货车。

✓ 冷藏/冰冻食品

- a) 冷藏食品必须保持在摄氏4度或以下，而它们的核心温度不得高过摄氏7度。
- b) 冰冻食品必须保持在摄氏零下18度或以下，而它们的核心温度不得高过摄氏零下12度。

✓ 热食供应

- c) 使用保温箱或保温袋来运送热食，以保持热食处在摄氏60度以上。

温度



✓ 清洁剂、清洁用具、不合格的食品和私人物品存放在远离食品储藏室及食品处理区。

✓ 生食和熟食/即食食品应该储存在：

a) 个别的冷藏库或冰冻库

或

b) 同一冷藏设备，但熟食/即食食品必须和生食适当、明确的分隔开来，不论任何时刻，熟食/即食食品所储藏的位置也都必须是在生食之上。

隔开



记录 和维护



✓ 定时监测并记录冷藏和冰冻库里的温度。

✓ 定期维修运输车辆确保运作良好。

✓ 确保食品储藏架和叉车托盘都保持在良好的运作状态。

✓ 使用“先进先出”或“先到期先出”的食品库存管理系统。

库存管理





www.ava.gov.sg

**5 MAXWELL ROAD, #18-00 TOWER BLOCK
MND COMPLEX, SINGAPORE 069110
TEL: 6325 7625 FAX: 6220 6068**



www.nea.gov.sg

**40 SCOTTS ROAD, #13-00 ENVIRONMENT BUILDING
SINGAPORE 228231
TEL: 1800 2255 632 FAX: 6235 2611**