

## 時間作為控制食物安全： 保留容易變壞食物在41-135F

### 目的

加利福尼亞州衛生條例(Cal Code)允許只用時間而不用溫度作為控制某一些容易變壞食物的安全。這個方法可用在未經煮過的食物或放在零售架上立即可食的食物。如選用這個方法，食物可以保留在41-135度華氏之間，但是容易變壞的食物不可保留超過4個小時。4個小時以後，食物一定要掉棄。這份公告的目的是詳細解釋用這個方法的要求。

### 可放在41-135度華氏的容易變壞食物

需要烹調的容易變壞食物（例子：飯、炒麵，未經煮過的雞蛋）

放在陳列箱內可立即食用的食物（例子：三明治、預先包裝的午餐、含有肉的麵包、薄餅、壽司和其他相似的食物）。

這4個小時包括準備食物的時間。

### 記錄時間

容易變壞食物一定要有時間標記或有辨認來顯示食物沒有保溫（從冰箱或保溫器拿出來）超過4個小時。

食物如果沒有時間標記或標記顯示的時間而超過4個小時就要掉棄。

### 4個小時以後

從溫度控制取出來4個小時之內，食物一定要被進食或掉棄。

如果用這個方法食物不可以放回到冰箱或保溫器作為以後使用。

### 書面步驟

這個步驟一定要保留在食物設施內給工作人員或執行衛生條例的代辦處（例如衛生局）條查步驟證明符合衛生條例。時間標記可放在食物旁邊或寫在日誌表上。日誌表要放在食物附近和列明每一樣食物。

\*請看後面的日誌表例子可用來寫時間。

