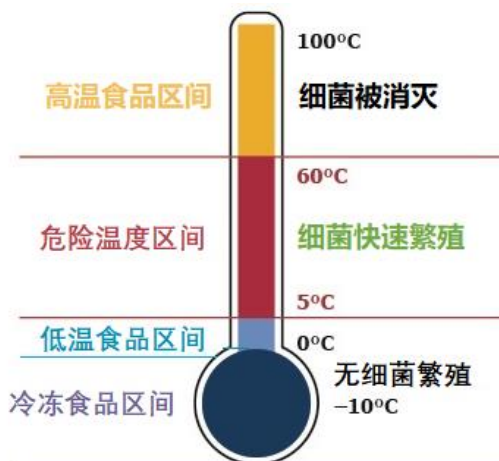


4 小时/2 小时规则

温度控制对于防止食品中有害细菌的滋生非常重要。食品企业应尽量减少食品在所谓“危险温度区间”停留的时间，从而确保食品安全。这意味着低温食品的温度应保持在 5°C 或更低，而高温食品应保持在 60°C 或更高（参看下表）。



由于细菌需要时间才会繁殖到引起食物中毒的数量，《食品标准守则》规定了另外一种温度控制的方法，允许食品企业在 5°C 至 60°C 的区间内保存食品，但仅限于短时间保存，并且需测定时间。

什么是 4 小时/2 小时规则？

研究表明，食品可在短时间内安全地保存在温度控制区间之外，而不会显著增加发生食物中毒的风险。食品在 5°C 至 60°C 之间安全保存的时间被称为“4 小时/2 小时规则”（见下表）：



在危险温度区间停留不超过 2 小时（包括准备、储存和陈列）的食品可以放回冰箱，保存在 5°C 以下或加热至 60°C 以上，并在稍后再次取出。但是，食品在危险温度区间停留的总时间不得超过 4 小时。

正确运用 4 小时/2 小时规则

如果食品企业决定运用 4 小时与 2 小时规定，则必须满足《食品标准守则》的某些要求。如果新南威尔士州食品管理局授权官员或市议会环境卫生官员提出要求，有关企业必须能够证明其符合这些要求。

为了证明正确运用了 4 小时/2 小时规则，食品企业必须：

- 确保在下列方面遵循有关潜在危害性食品（PHF）和成分的要求：

- 接收
 - 储存
 - 准备。
- 确保在陈列低温食品时避免阳光直射，或避免在超过 25°C 的环境中，原因是这会引发细菌的快速繁殖。
 - 针对下列事项实施有记录的系统：
 - 监控食品在温度控制区间之外陈列的持续时间
 - 确保食品妥善标注名称
 - 确保在大约 4 小时后丢弃食品。

上述有记录的系统可以下列形式保存：

- 一套有关企业如何运用 4 小时/2 小时规则的工作说明（见《4 小时/2 小时规则指南》的《附录 1》），或者
- 保存证明遵守时间温度要求的记录（见《4 小时/2 小时规则指南》的《附录 2》）。

如果食品企业决定运用 4 小时/2 小时规则进行温度控制，但无法以满意的方式证明该企业正确地运用了 4 小时/2 小时规则，则该企业可能被认定违反了《食品标准守则》，而可能招致执法行动。

食品企业有责任确保所有食品加工人员理解如何运用 4 小时/2 小时规则，并完成相应的记录。

更多信息

本信息为一般性摘要，并不涵盖全部情况。食品企业必须遵守《食品标准守则》和《新南威尔士州 2003 年食品法》的全部规定。

了解更多信息：

- 访问新南威尔士州食品管理局网站：www.foodauthority.nsw.gov.au
- 致电服务热线 1300 552 406

参阅《[4 小时/2 小时规则指南](#)》。

关于新南威尔士州食品管理局：作为政府机构，新南威尔士州食品管理局旨在确保新南威尔士州的食品安全并得到妥善标识。食品局与消费者、食品行业和其他政府机构合作，提供有关食品安全制作、储存、运输、推广和准备的信息并进行管理，从而最大限度地减少食物中毒。

注意：本信息为一般性摘要，并不涵盖全部情况。食品企业必须遵守《食品标准守则》和《新南威尔士州 2003 年食品法》的全部规定。



Food
Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

4 hour/2 hour rule, January 2018
NSW/FA/ FI326/1801-CHS