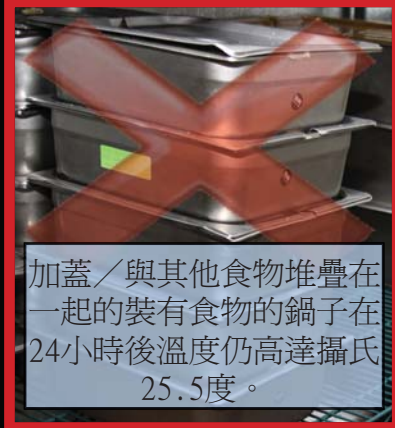


妥善冷藏食品的重要性

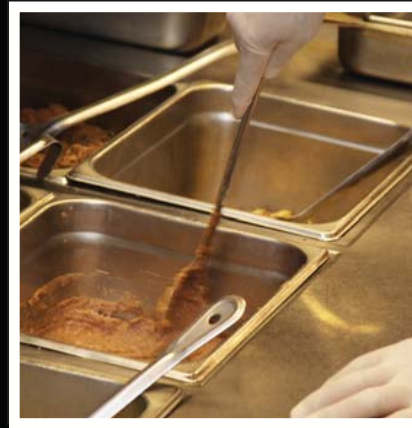


我是Carlos。 是一間餐廳的廚師。 每天負責烹煮豆泥。



加蓋／與其他食物堆疊在一起的裝有食物的鍋子在24小時後溫度仍高達攝氏25.5度。

烹煮完豆泥後，我會將豆泥置入鍋中並放入冷藏櫃冷藏。



每天我會將豆泥加熱後，再放置於蒸氣保溫台上。

有一天，一位名叫Emily的小女孩點了豆泥和墨西哥玉米脆餅。



之後Emily便身體不適，她上吐下瀉，

前往醫院就醫。



事發隔天，店經理告知我不用來上班了。 我們餐廳因為造成其他34名顧客生病，被衛生局勒令歇業。



衛生局說造成客戶身體不適的主因是豆泥。 我們使用有蓋的大深鍋放置豆泥，且深鍋與其他鍋子相互堆疊，無法快速冷卻。



我從沒想過要刻意傷害顧客， 現在我們餐廳妥善冷藏食品，妥善冷藏方法包括：

- ✓ 改用較淺的金屬鍋具盛裝食物，置入冰塊中，再放入冷藏庫冷卻。
- ✓ 使用較小的容器分裝食物，並將容器放入冰箱。
- ✓ 使用快速冷卻設備。
- ✓ 先將食物置於容器內，再整個放入冰水槽攪拌冷卻。
- ✓ 其他有效方法。

為維護大眾健康。 請妥善冷藏食品。

