

FOOD STORAGE 食品储存

即食食品
135°F (57°C)

例如：熟食、水果、蔬菜、谷物、豆类等。



生海鲜、牛排/排骨、带壳蛋等
145°F (63°C) 15 秒

例如：鱼、贝类、甲壳类、猪排、羊排等。



烤猪肉、牛肉、小牛肉、羊肉等
145°F (63°C) 4 分钟或按照指示

例如：烤牛肉、烤猪肉等。



生绞肉，注射肉类、机械嫩化肉类、海产品等。
155°F (68°C) 15 秒

例如：汉堡牛肉饼、猪绞肉、立方牛排、等。



生禽肉、肉类禽类或海鲜类馅料、酿肉、填馅海鲜、填馅家禽或填馅意大利面等。
165°F (74°C) 15 秒

例如：生鸡肉、生火鸡、生鸭、未煮熟的填馅意大利贝壳面。



食品安全时间和温度的控制 (TCS)

有潜在危险的食物包括:

- ✚ 奶及奶制品
- ✚ 切片瓜类
- ✚ 油蒜混合物
- ✚ 禽类
- ✚ 肉类: 牛肉, 猪肉, 羊肉
- ✚ 鱼肉
- ✚ 豆腐
- ✚ 芽苗菜和生种子
- ✚ 带壳蛋
- ✚ 烤或煮的马铃薯
- ✚ 大豆蛋白食品
- ✚ 米饭, 熟豆类, 或者其他加热处理过的植物性食品
- ✚ 虾蟹贝类

控制时间和温度

- ✚ 接收正确温度下的食物并快速储存。
- ✚ 如果产品不新鲜, 不合乎规格或温度要求, 拒绝该产品并将其退回。
- ✚ 在适宜的温度下储存食物。
- ✚ 最大限度地减少食物在危险温度区间停留的时间。(41°F - 135°F)
- ✚ 烹饪食物, 以使其内部达到最低安全温度
- ✚ 正确加热、冷却食物

烹饪食物:

- ✦ 烹饪加工食物至最低内部安全温度可杀死病原微生物。
- ✦ 烹饪过程不能破坏孢子和毒素。
- ✦ 使用温度计可确定食物是否得到合理加工烹饪。
- ✦ 烹饪加工是大多数食品安全控制的关键因素。
- ✦ 若食品未达到要求温度，务必将该食品撤回，继续加工以达到要求温度。

冷藏保温指南

- ✦ 不要将食物装过容器的填充线。
- ✦ 冷藏设备必须将食品保持在 41°F 或之下。
- ✦ 定期搅拌食物，确保整体温度均匀一致。
- ✦ 切勿将新鲜食物与冷藏食物混合
- ✦ 须覆盖食物以免污染

热保温指南:

- ✦ 不要用热保温容器二次加热食物。
- ✦ 保温设备确保温度在 135°F 及以上。
- ✦ 定期搅拌食物，确保整体温度均匀一致
- ✦ 切勿混合新鲜食物和保温食物。
- ✦ 须覆盖食物以免污染