



# 食品安全

## 时间/温度控制 (TCS)

TCS食品，也称为潜在危险食品，包括：

- 未经加工或热处理的动物源食品
- 经过热处理或包括生芽的植物源食品
- 切开的瓜类
- 大蒜和油混合物

### 烹饪温度 所有温度以华氏度显示

<b>165°</b>	家禽
	酿肉、家禽、鱼和面食
	用猪肉、鱼或家禽制成的馅料
<b>155°</b>	切碎、磨碎、剁碎和/或再生的碎牛肉和其他肉类（包括肉卷和香肠）
	未经巴氏消毒的鸡蛋将被保留
<b>145°</b>	鱼、猪肉和牛肉的固体部分（有关全肉烧烤的烹饪时间和温度，请参阅《罗得岛食品法》3-401）
	未经巴氏消毒的带壳蛋，可立即使用

### 热保温温度

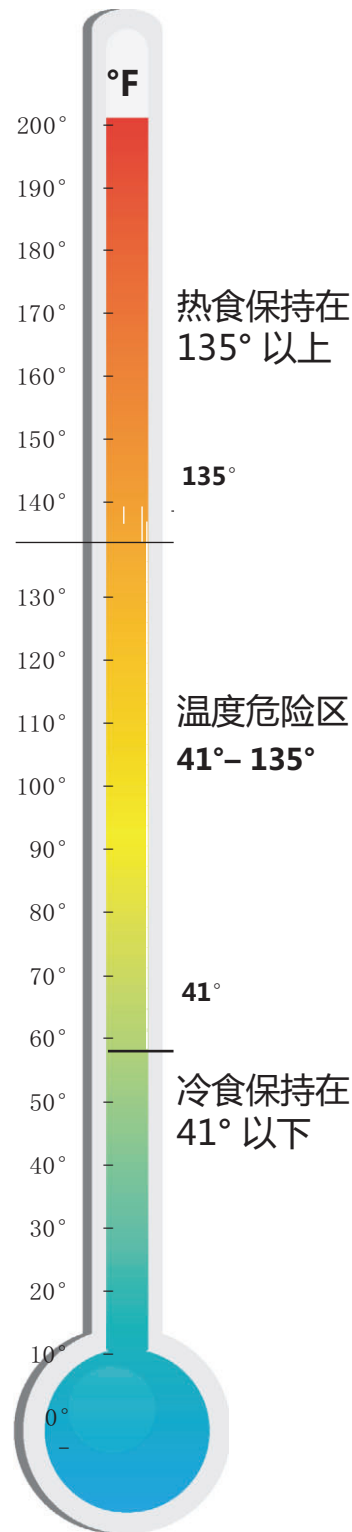
<b>135°</b>	所有TCS食品
-------------	---------

### 再加热温度（用于保温）

<b>165°</b>	所有已烹饪和冷却的食物
<b>135°</b>	商业加工和包装的食品和蔬菜

### 冷藏温度

<b>41°</b>	所有TCS食品
------------	---------



要了解更多信息，请阅读 [《罗得岛州食品法》第3章](#)

