



# 关键食品温度

**165华氏度**

摄氏74度

- 现场制作的TCS \*食品重新加热之后保温
- 家禽类
- 有馅料的食物

**155华氏度**

摄氏68度

- 嫩化/注射处理的肉和碎肉
- 混合或需要保温的带壳生鸡蛋

**145华氏度**

摄氏63度

- 整块的肌肉肉块
- 鱼和海鲜
- 即食带壳生鸡蛋

**135华氏度**

摄氏57度

- 植物食品（水果、蔬菜、豆类、谷物等）
- 重新加热制备TCS\* 食品
- 热保存

**温度危险区**

**41华氏度(摄氏5度)和135华氏度(摄氏57度)之间**

**41华氏度**

摄氏5度 或以下

- 冷保存
- 冷冻食品必须保持固态冷冻

TCS的意思是：\*控制时间或温度确保食品的安全