



關鍵食品溫度

華氏 165度

攝氏 74 度

- 現場製作的TCS*食品重新加熱之後保溫
- 家禽類
- 有餡料的食物

華氏 155度

攝氏 68 度

- 嫩化了的肉或注射肉類和絞肉
- 帶殼的生蛋打散了或者需要持續保溫

華氏 145度

攝氏 63 度

- 原塊肌肉
- 魚和海鮮
- 帶殼的生蛋煮熟後立即食用

華氏 135度

攝氏 57 度

- 植物 (水果、蔬菜、豆類、穀物等)
- 商業製成品TCS*食品再加熱
- 持續保溫的時候

溫度危險區

介於華氏41度(攝氏 5 度)至135度(攝氏 57度)之間

華氏 41度

攝氏 5 度或以下

- 保冷
- 冷凍食品必須保持結實的固態

TCS的意思：*控制時間或者溫度確保食品的安全