

适当的保存温度

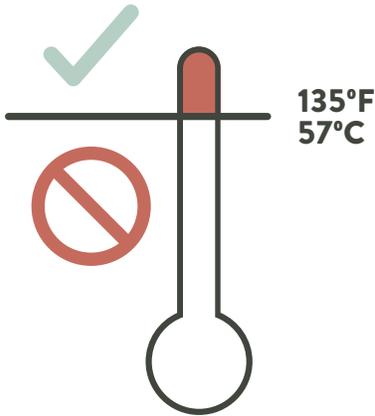
法规 61-25：食品零售机构



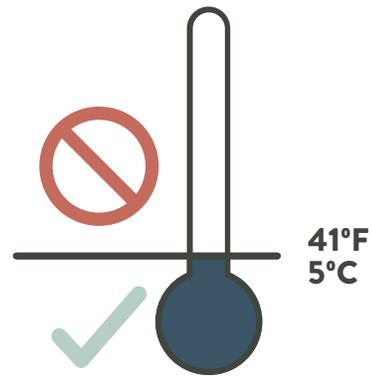
South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

可确保安全时间/温度控制 (TCS) 食品不处于温度危险范围(41°F - 135°F)，
同时保证食品可保存更久以供进一步制作和/或食用。

切记！



高温食品必须保持在135°F 以上。



低温食品必须保持在 41°F 以下。

样本保存温度日志

日期 07/01/2024

助理 Carlos Garcia

经理 Enrique Zapata

时间	食品类型	°F	地点	纠正措施
9:00 am	生鸡肉	39°F	食材冷却装置	
9:03 am	牛肉	37°F	步入式	
9:20 am	鱼肉	41°F	双开门冷藏装置	
10:05 am	千层面	138°F	蒸台	

备注:

所有冷藏装置的保存温度需为 41°F 或更低。
高温保存设备经观察发现保存温度为 135°F 或更高。

请见法规 61-25 中的完整要求。

