

食品安全

适宜的保温温度

热保温

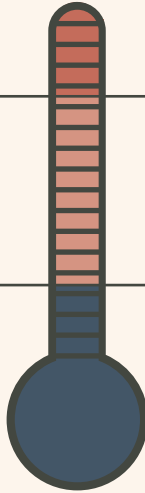
135°F

危险区域



冷保温

41°F



时间/温度控制安全 (TCS) 食品。

必须维持

热度在135°F或以上，或冷度在41°F或以下

例外

- 备菜、烹饪或冷却期间
- 当作为公共卫生控制的时间时

条例61-25, 第3-501.16节



South Carolina
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

[agriculture.sc.gov/
retail-food-safety](http://agriculture.sc.gov/retail-food-safety)