

# 冷食或热食的时间作为公共健康控制措施

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina  
DEPARTMENT OF  
AGRICULTURE

## 五大风险因素

在食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 未充分烹煮
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差

**第1项和第2项见此表。**

## 法规 61-25

引文 3-501.19

如果能满足特定要求，且该机构并非专为医院等高易感人群提供服务，则时间作为公共健康控制措施可用于替代时间和温度。

参见右侧相关要求的信息。

## 公共卫生原因

如果能满足特定要求，且该机构并非专为医院等高易感人群提供服务，则时间作为公共健康控制措施可用于替代时间和温度。

**任何食品，只要达到了时限 必须立即食用或丢弃。**

时间作为公共健康控制措施(TPHC)指将时间作为监测食品的条件，而非温度。

若满足特定时间限制和准则，食品机构现可使用以时间/温度控制确保其安全性的食品 **(TCS 食品)** 的时间作为公共健康控制，而无需对食品进行四至六小时的温度控制。

若以下条件可确保得到妥善实施引文 3-501.19 规定允许使用时间作为公共健康控制，以确保温度可保持在 41°F 和 135°F 之间的食品的安全：

- 已提前制定的书面程序 **必须在食品零售机构进行保留**，且在 SCDA 要求提交时可进行提供。

在没有进行温度控制的情况下存放熟食或冷食，如果符合以下条件，该机构 **可制定程序，将食品最多存放四(4)小时：**

- 食品从冷温或热温温控环境中取出时，其初始内部温度不高于 41°F，或不低于 135°F；**并且**
- 食品上有下列标记或清晰标识：
  - » 从温控环境中取出的时刻；
  - » 弃置时间（四(4)小时）；  
或
  - » 以上皆有。

在没有进行温度控制的情况下存放熟食或冷食，如果符合以下条件，该机构**可制定程序，将食品多存放六(6)小时：**

- 食品从温控环境中取出时，其初始内部温度不高于 41°F；**并且**
- 在六(6)小时期间，食品温度不超过 70°F；必须进行温度监控。

