

时间/温度控制 安全 (TCS) 食品

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

在食源性疾病爆发中频繁出现的 五大关键风险因素：

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 1-201.10(B)(127)

TCS 食品需要对时间和温度进行控制，从而限制病原体的生长或毒素的形成。

有关 TCS 和非 TCS 食品的具体表格和清单，请参见

应视为 TCS 食品的示例

- 肉类、禽类、鱼（生或经过热处理）
- 水果和蔬菜（经过热处理）
- 生芽菜
- 切开的瓜类
- 切开的绿叶蔬菜
- 切开的番茄*
- 油蒜混合物*

*除非法规 61-25 对此加以修改

确定食品是否属于 TCS 食品要考虑五大因素：

1. 酸度
2. 含水量
3. 酸度与水分的相互作用
4. 热处理
5. 包装

一些食品的酸度和含水量可能无法充分对其形成保护；不过，酸度和含水量的相互作用创造了不利于微生物生长的环境，从而保证了食品安全。



绿叶蔬菜、西红柿和甜瓜在切开前都不会受到外界环境污染。切开或撕开这些食品会改变其特性，从而促进有害病菌的滋长。



非 TCS 食品并不能保证其不会受到任何危害。非 TCS 食品可能存在生物、化学或健康方面的食品安全隐患。



复合食品（由多种 TCS 或非 TCS 食品组成的食品）带来了额外挑战；这些食品应视为 TCS 食品，除非食品零售机构能够证明其不为 TCS 食品。