

适用于时间/温度控制安全 (TCS) 食品的重要温度须知

安全保温区

TCS 热食
(135°F 或以上)



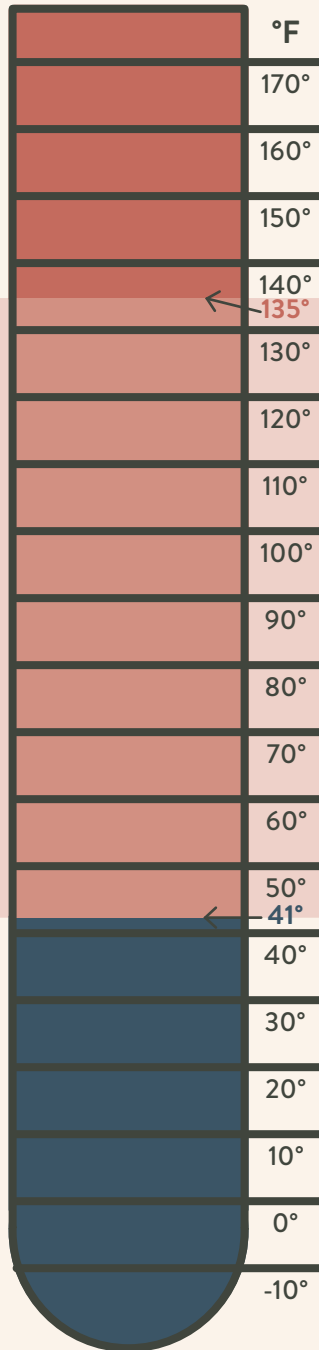
危险温度区

TCS 食品
(41°F-135°F 之间)



安全保温区

TCS 冷食
(41°F 或以下)



安全烹调温度

165°F

内部烹调温度:

- 禽肉
- 带馅料的食物 (肉类、禽肉、面食、鱼肉或走禽)
- 任何用鱼肉、肉类、禽肉或走禽制成的馅料

冷却后剩菜的再加热温度

155°F

内部烹调温度:

- 肉末
- 肉糜或鱼肉糜
- 猎获动物
- 预制蛋类

145°F

内部烹调温度:

- 肉类 (牛肉和猪肉)
- 禽肉
- 鱼肉
- 即食蛋类

表面烹调温度:

- 原切牛肉



South Carolina
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

agriculture.sc.gov/
retail-food-safety