

時間/溫度安全控制 (TCS) 的食品

規定61-25：零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

再三確認食物傳染疾病的發作：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品
5. 個人衛生差

本單張說明第 1 和 2 條。

規定 61-25：

引用 1-201.10(B)(127)

TCS 食品是要求時間與溫度控制以限制病菌生長或者毒素形成的食品。該引用包括具體的列表和 TCS 與非 TCS 食品的目錄。

哪些食品被視為 TCS？

- 肉（原料或者經熱處理）
- 水果和蔬菜（經熱處理）
- 未加工的種芽
- 切開的瓜類
- 切斷的綠葉蔬菜
- 切開的番茄*
- 油浸大蒜的混合物*

*除非根據規定61-25的說明進行改進

考慮五種因素才能確定某種食品是一種 TCS 食品：

1. 酸度
2. 水分含量
3. 酸度與水分的相互作用
4. 熱處理
5. 包裝

在某些食品中，很可能單單酸度或水分含量不能低到足以保護食品；可是，它們的相互作用可以使食品安全，創造出一種有利於微生物生長的環境。



瓜類、綠葉蔬菜和番茄在被切開之前可免受外部的污染。切開或戳破這些食品會改變它們的性質，促進微生物生長。



僅僅因為某種食品沒有被確定為一種 TCS 食品，並不能保證它將免受所有的危害。非 TCS 的食品可能含有生物、化學或物理食品的安全危害。



組合食品(那些由多種 TCS 或非 TCS 食品組成的食品)面臨額外的挑戰；這些食品被看成 TCS 食品，除非零售食品機構可以另外證明。

時間/溫度安全控制 (TCS) 的食品代替以前使用的條款：“可能有害的食品”。