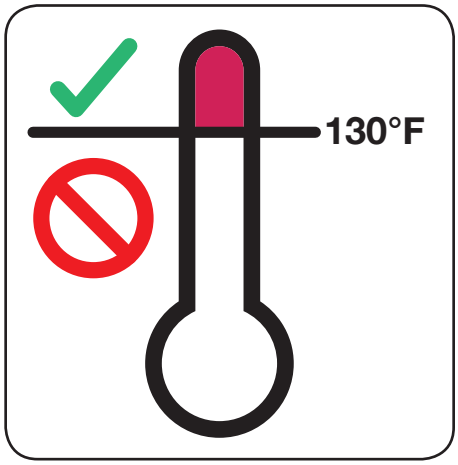
适当的保持温度

确保安全起见需控制时间/温度的食品(TCS)在进一步制备食品和/或消费时处于温度危险区域(45°F到130°F)之外。

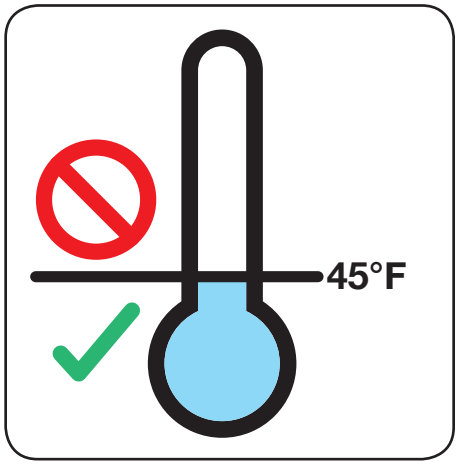
DHEC
PROMOTE PROTECT PROSPER

www.scdhec.gov/food

谨记!



热食必须保持在130°F
或130°F以上。



冷食必须保持在45°F
或45°F以下。

保温温度记录样本

助理: Carlos Garcia		经理: Enrique Zapata		
日期: 06/09/2009				
时间	食物类别	温度(°F)	位置	矫正行为
上午9:00	生鸡肉	39°F	预冷却器	
上午9:03	牛肉	37°F	小型冷藏间	
上午9:20	鱼肉	41°F	双门冷却器	

评论:

所有制冷机组温度保持在45°F或45°F以下。根据观测,保温设备温度达到130°F或超过130°F。

EXAMPLE

欲了解完整要求,请参阅61 - 25。

保温温度记录模板

助理:		经理:		
日期:				
时间	食物类别	温度(°F)	位置	矫正行为
评论:				