時間/溫度安全控制 (TCS) 的食品

規定 61-25： 零售食品機構

五個關鍵的危險因素

1. 不正確的儲存溫度
2. 煮食不充分
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。

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。

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。

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

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”。