

# 時間作為熱或冷食品的一項 公共衛生控制措施

規定61-25：零售食品機構



[www.scdhec.gov/food](http://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 3-501.19

只要某些要求得到滿足，場所不是專門服務極容易受感染的人口，如醫院，時間可以用作一種公共衛生控制的措施。

有關要求參見右邊的資訊。

## 公共衛生的原因

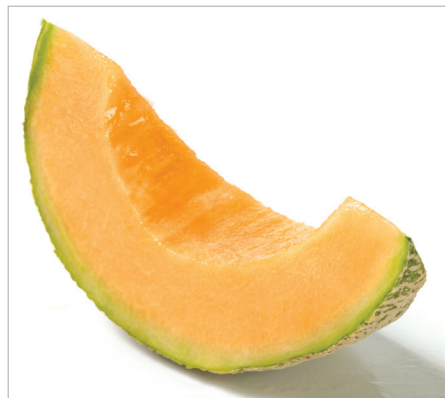
在沒有溫度控制的情況下保存食品，允許產品隨著周圍環境加溫和冷卻。無論冷卻還是加溫條件，致病微生物的生長取決於食品在最理想溫度範圍內所處的時間長短。

時間作為一項公共衛生控制措施 (TPHC) 指利用時間代替溫度監控食品。

食品機構現在可以利用時間作為一項安全食品 ([TCS 食品](#)) 時間/溫度控制的公共衛生控制，如果他們能夠滿足某些時間限制和方針，則四至六小時無需溫度控制。

引用 [3-501.19](#) 允許使用時間作為一項安全的公共衛生控制，如果適當地滿足下列條件，食品可以保存在 41° F 和 135° F 之間：

- » 預先準備的書面程式**必須被保存在零售食品機構裏**，並在要求時向 DHEC 提供。



一旦達到時間極限，任何剩餘的食物都必須立即食用或者廢棄。

在沒有溫度控制的情況下保存熱或冷食品，有一種設備可以開發一種程式，儲存食品最長四 (4) 小時，如果滿足：

- » 當食品離開熱或冷藏溫度控制時，食品最初的內在溫度低於 41° F 或者高於 135° F；**並且**
- » 食品被標記或者其他被明確標識：
  - 取出溫度控制的時間；
  - 四 (4) 小時的廢棄時間；  
或者
  - 兩者。

在沒有溫度控制的情況下保存冷食品，有一種設備可以開發一種程式，儲存食品最長六 (6) 小時，如果滿足：

- » 離開溫度控制時，食品最初的內在溫度 41° F 或者更低；**以及**
- » 在六 (6) 小時的時間週期內，食品溫度在任何時間內不超過 70° F。進行溫度檢測是有必要的。