

# 潜在危险食品的临界温度

## [PHF (TCS)]

165°F / 74°C

- 重新加热现场制作需要热存储的潜在危险食品
- 禽肉
- 酿的食物

155°F / 68°C

- 已经机械嫩化/注射的肉类和碎肉
- 热保温的生壳蛋

145°F / 63°C

- 整块的肉和猪肉\*
- 鱼类和海鲜
- 马上食用的生壳蛋

135°F / 57°C

- 煮熟并热保存的水果，蔬菜和谷物
- 重新加热工业生产的潜在危害食品

危险区！

- 在41° F / 5° C至135° F / 57° C之间

41°F / 5°C (或以下)

- 冷藏的
- 冷冻食品必须保持冷冻固体

