

# 冷食或热食的时间作为公共健康控制措施

法规 61-25: 食品零售机构



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 五大风险因素

在食源性疾病爆发中频繁出现:

1. 保存温度不当
  2. 未充分烹煮
  3. 设备受到污染
  4. 食品来源不安全
  5. 个人卫生情况较差
- 第 1 项和第 2 项见此表。

## 法规 61-25

引文 3-501.19

如果能满足特定要求, 且该机构并非专为医院等高易感人群提供服务, 则时间作为公共健康控制措施可用于替代时间和温度。  
参见右侧相关要求的信息。

## 公共卫生原因

在未进行温度控制的情况下存放食品, 其温度会随着周围环境的变化而变化。在冷却和加温条件下, 致病微生物的生长取决于食品在最适宜温度范围内放置的时间。

时间作为公共健康控制措施 (TPHC) 指将时间作为监测食品的条件, 而非温度。

若满足特定时间限制和准则, 食品机构现可使用以时间/温度控制确保其安全性的食品 (**TCS 食品**) 的时间作为公共健康控制, 而无需对食品进行四至六小时的温度控制。

若以下条件可确保得到妥善实施, 引文 [3-501.19](#) 规定允许使用时间作为公共健康控制, 以确保温度可保持在 41°F 和 135°F 之间的食品的安全:

- » 已提前制定的书面程序**必须在食品零售机构进行保留**, 且在 DHEC 要求提交时可进行提供。



» 任何食品, 只要达到了时限必须立即食用或丢弃。

在没有进行温度控制的情况下存放热食或冷食, 如果符合以下条件, 该机构**可制定程序**, 将食品**最多存放四 (4) 小时**:

- » 食品从冷温或热温温控环境中取出时, 其初始内部温度不高于 41°F, 或不低于 135°F; **并且**
- » 食品上有下列标记或清晰标识:
  - 从温控环境中取出的时刻;
  - 弃置时间 (四 (4) 小时); 或
  - 以上皆有。

在没有进行温度控制的情况下存放热食或冷食, 如果符合以下条件, 该机构**可制定程序**, 将食品**最多存放六 (6) 小时**:

- » 食品从温控环境中取出时, 其初始内部温度不高于 41°F; **并且**
- » 在六 (6) 小时期间, 食品温度不超过 70°F; 必须进行温度监控。