

## 存储, 制备 & 处理

### 接收:

- 收至食品后检查食品的温度, 并拒绝任何超出可接受范围的潜在危险食品
- 及时将易腐食品丢弃

冷藏(食品)温度: 41°F(5°C)或以下  
冷冻(食品)温度: 0°F(-18°C)或以下

### 存储:

- 使用开放式货架
- 检查整个冷藏区域内多个地方的食物; 区域内温度可能不均匀
- 遵守存储时间标准。

干货储存: 50°至70°F(10°至21°C)  
冰箱(食品)温度: 41°F(5°C)或以下  
冰箱(空气)温度: 38°F(3°C)或以下  
制冷机(空气)温度: 26°至32°F(-3°至0°C)  
冷库(食物和空气)温度: 0°F(-18°C)或更低

### 解冻/制备:

- 请勿在室温下解冻冷冻食品
- 如果您在微波炉中解冻, 解冻完后请立即烹饪食物  
在自来水(水温)下: 70°F(21°C)或以下  
在冰箱(空气温度): 38°F / 3°C或更低

### 冷却:

- 从高温冷却: 在2小时内冷却至70°F(21°C); 在4小时内降至41°F(5°C)或以下(总共6小时)
- 请勿在室温下冷却
  - 将食物分成更小单位或使用浅盘
  - 使用冰浴或鼓风机冷却器加速冷却

### 水槽/水温:

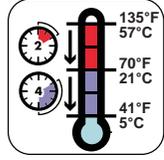
- 洗手水: 120°F / 49°C  
消毒溶液(加热): 171°F(77°C), 持续30秒或1分钟。  
消毒溶液(化学): 75°至120°F(24°至49°C)  
洗碗机(餐具洗涤)最终冲洗: 最高180°至190°F(82°至88°C)热水消毒

### 最低烹饪温度

产品	温度	时间
家禽 酿肉、海鲜、家禽或意大利面 鱼、肉或家禽馅料	165°F (74°C)	15秒
碎肉和海鲜 注射肉和机械嫩化肉 禽类(鸵鸟和鹌) 壳蛋 - 热销服务	155°F (68°C)	15秒
海鲜和商业饲养的 猪排、牛肉和羊肉、 蛋 - 立即供应	145°F (63°C)	15秒
烤猪肉, 牛肉, 小牛肉和羊肉	145°F (63°C)	4分钟
水果, 蔬菜, 谷物和豆类	135°F (57°C)	15秒

### 冷藏保质期

产品	冰箱	冷库
新鲜牛肉	3 - 6 天	6 - 12月
新鲜的小牛肉, 羊肉	3 - 4 天	6 - 9月
新鲜猪肉	1 - 2 天	3 - 6月
绞牛肉, 小牛肉和羊肉	1 - 2 天	3 - 4月
绞肉	1 - 2 天	1 - 3月
各种肉类	1 - 2 天	3 - 4月
鸡肉 火鸡, 鸭肉	1 - 2 天	6月
鱼片(瘦肉)	1 - 2 天	4月
鱼片(肥肉)	1 - 2 天	3月
贝壳类	1 - 2 天	2 - 4月
蔬菜	1 - 2 天	8 - 10月
鸡蛋	7 天	
牛奶	5 - 7 天	



### 重新加热:

将食物重新加热至最低温度165°F(74°C)

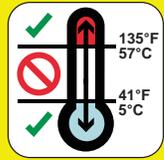
- 食物必须在2小时内达至所需温度
- 切勿让温度低于135°F(57°C)



### 热保温:

温度: 135°F(57°C)或以上

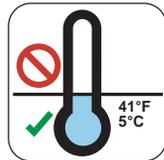
- 确保食物被覆盖
- 经常搅拌热食
- 取实际食物温度; 请勿依赖恒温器设置
- 每2小时检查一次温度
- 请勿使用保温设备加热食物



### 危险温度区间!

温度: 41° to 135°F (5° to 57°C)

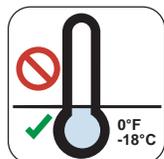
暴露于该温度范围超过4小时的食物, 无法确保安全食用。



### 冷保温:

温度: 41°F(5°C)或以下

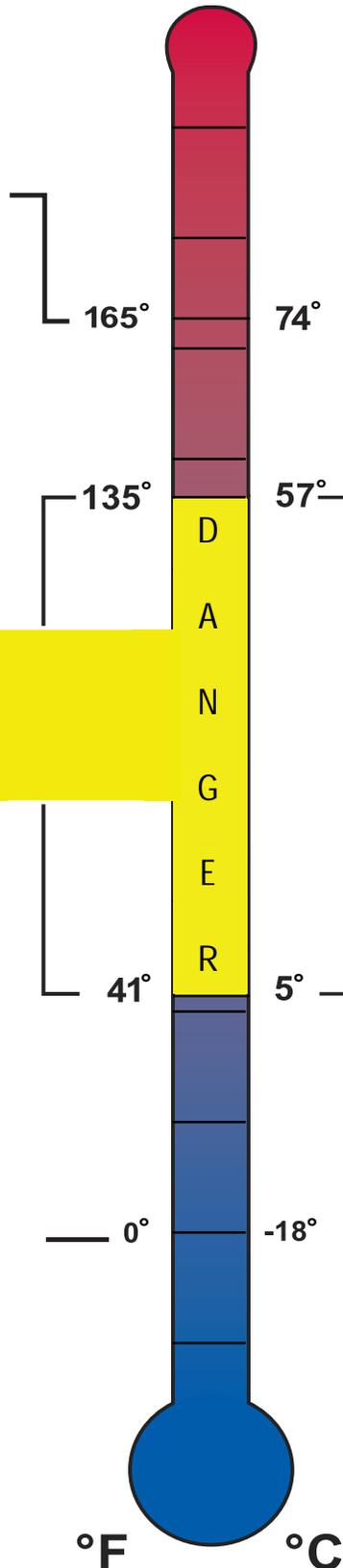
- 确保食物被覆盖
- 取实际食物温度; 请勿依赖恒温器设置
- 每2小时检查一次温度
- 35°至38°F(2°至3°C)是理想温度



### 冷库:

保持空气温度在0°F(-18°C)或以下

- 一些细菌即使在最低温度下也无法致死



查看当地法规要求的所需温度, 各地规定会有所不同