

TCS 食品



是什麼？

TCS是需要進行時間/溫度控制來保證安全的食品，目的是防止病原微生物生長或產生毒素。下面是常見的TCS食品。

動物奶及奶製品

動物奶及奶製品

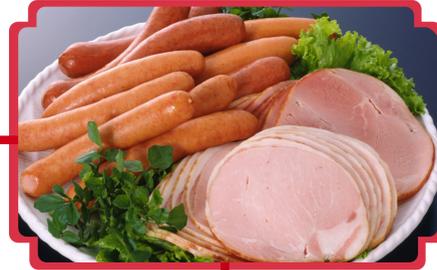
動物奶，軟奶酪，酸奶，奶油，黃油等等。



動物類食品（無論生熟）

肉類，禽類，海鮮

生，熟，加工，預煮，蛋，湯等。



植物類食品

切後的某些食品：

西紅柿（番茄），有葉子的綠色蔬菜，瓜類（西瓜和哈密瓜）



加熱後：

米飯，麵條，豆類和乾果，蔬菜，土豆等等。



其他：

油浸大蒜，豆芽，豆腐，標籤上注明需冷藏的食品等等。



Working with our community to ensure a safe and healthy environment

