

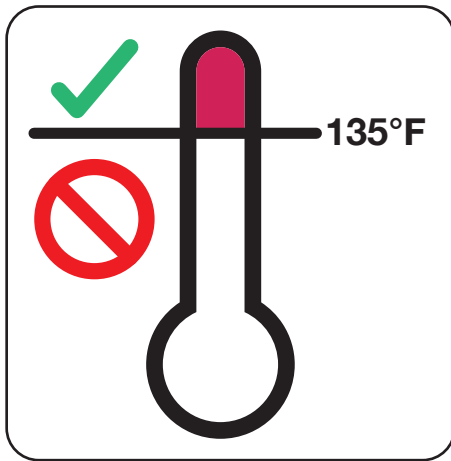
# 适当的保存温度

可确保安全时间/温度控制 (TCS) 食品不处于温度危险范围 (41°F - 135°F)，同时保证食品可保存更久以供进一步制作和/或食用。

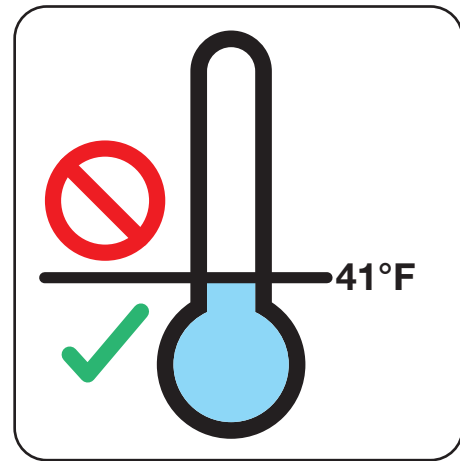


[scdhec.gov/food](http://scdhec.gov/food)

## 切记!



高温食品必须保持在 135°F 以上。



低温食品必须保持在 41°F 以下。

### 样本保存温度日志

助理: Carlos Garcia		经理: Enrique Zapata		
日期: 06/09/2019				
时间	食品类型	°F	地点	纠正措施
9:00 am	生鸡肉	39°F	食材冷却装置	
9:03 am	牛肉	37°F	步入式	
9:20 am	鱼肉	41°F	双开门冷藏装置	
10:05 am	千层面	138°F	蒸台	
<b>备注:</b> 所有冷藏装置的保存温度需为 41°F 或更低。高温保存设备经观察发现保存温度为 135°F 或更高。				

