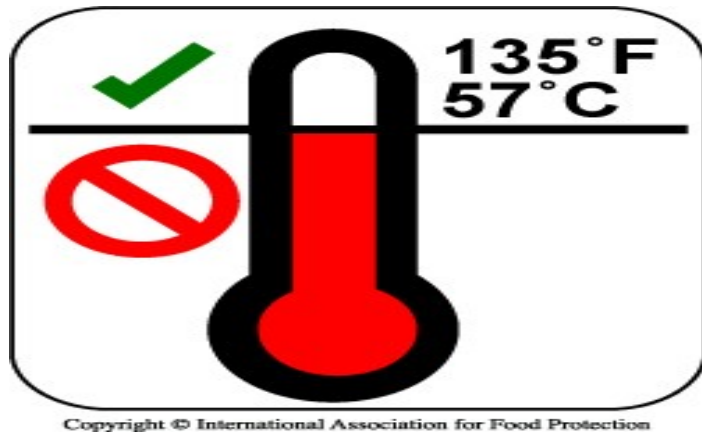


热保持潜力危险或 tcs 食品

Hot holding

在保持或保持食物安全食用和服务时, 保持有效的温度是很重要的。如果食物要在任何时间的高温下保存, 就135°F 或更高的时间。食物温度日志应全天保存, 并每班检查一次至两次。



为了保持食品的这种温度, 重要的是要利用适当的设备和装置。保持适当的保温温度的必要设备, 范围包括加热或绝缘的保温柜、热台或热井。



如果食品温度低于批准的热保持范围, 则应丢弃食品, 以防止疾病和不安全条件为消费者传播。