

## 潜在的危險或 tcs 食品

### Thawing foods

易腐食品不得在柜台或热水中解冻, 也不得在室温下被排除在外。有安全的方法来解冻食物:

- ✚ 在冰箱或冷却器中
- ✚ 在凉爽的自来水下
- ✚ 在微波炉作为烹饪过程的一部分, 或
- ✚ 从冷冻状态煮熟

#### Microwave:

冷冻食品可以在微波炉中解冻, 也可以在冷冻状态下煮熟, 如果这些食品被用作食品的全部烹饪过程的一部分。为了食物安全和服务, 食物须在适当的温度内煮熟



#### 在冷却器或冰箱中:

冷冻食品也可以通过使用冷却器或冰箱在 41°F 或以下的温度安全解冻。由于它们存放在这种环境中, 可以安全解冻, 同时保持适当的温度范围, 以便冷藏食物, 直到煮熟的时间。



在凉爽的自来水下:

食物也可以通过将冷冻食品放在凉爽的自来水下解冻。食品物品必须放在一个有框的容器里, 比如锅或碗。在70°F 或以下的温度下, 食物必须完全淹没在饮用水下。水应该在容器边缘流动, 以冲走食物中的杂质。解冻的潜在危险食品的温度不得超过41°F.



从冻结状态煮熟:

食物也可以从冷冻状态煮熟, 以解冻, 并将其适当煮到所需的温度。这种解冻和烹饪的过程比其他方法需要更长的时间。检查食物所需的烹饪温度和正在烹饪的食物的温度是必要的, 也是重要的.



**不要在室温下解冻食物。室温下被排除在外的食物会导致食源性疾病的生长。**

