

Thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (TCS)

Những thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (Time/Temperature Control for Safety - TCS) đòi hỏi phải kiểm soát về thời gian và nhiệt độ nhằm ngăn chặn sự phát triển của mầm bệnh (các vi sinh vật gây bệnh, như vi khuẩn).

Hãy bảo quản lạnh cho thực phẩm TCS ở nhiệt độ 41°F trở xuống **HOẶC** bảo quản nóng ở nhiệt độ 135°F trở lên.



TCS



Không phải TCS

- ✔ Thịt gia cầm, thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, hải sản, cá, thịt thú săn (nai sừng tấm, hươu nai, bò rừng)
- ✘ Thịt xông khói chiên giòn

Đạm động vật



- ✔ Sữa, sữa chua, phô mai, bơ đánh bông, kem đánh bông, kem chua, trứng, trứng tiệt trùng đã bị nứt hoặc tách vỏ, gồm cả các sản phẩm thay thế gốc thực vật
- ✘ Trứng tiệt trùng còn nguyên vỏ và trứng luộc chín kỹ đã để nguội vẫn còn nguyên vỏ

Trứng & các sản phẩm từ sữa



- ✔ Rau lá xanh đã cắt (bắp cải, rau diếp, rau cải bó xôi, rau cải lông, cải xoăn), trái cây và rau củ đã nấu chín, rau củ đóng hộp đã mở nắp, thịt "thuần chay" làm từ thực vật (đậu phụ, đậu nành), dưa xắt miếng (dưa hấu, dưa mật, dưa lưới), cà chua xắt miếng, rau mầm (rau mầm cỏ linh lăng, giá đỗ), tinh bột đã nấu chín (hạt ngũ cốc, gạo, mì ống, hạt đậu, hạt trân châu), tỏi tươi ngâm dầu
- ✘ Các loại rau thơm (mùi ta, mùi tây, bạc hà), nông sản thô chưa cắt nhỏ, trái bơ, chanh cắt miếng, trái cây đóng hộp đã mở nắp

Trái cây, rau củ & hạt ngũ cốc



Đây không phải là danh sách đầy đủ. Hãy làm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất về bảo quản và thời hạn sử dụng.