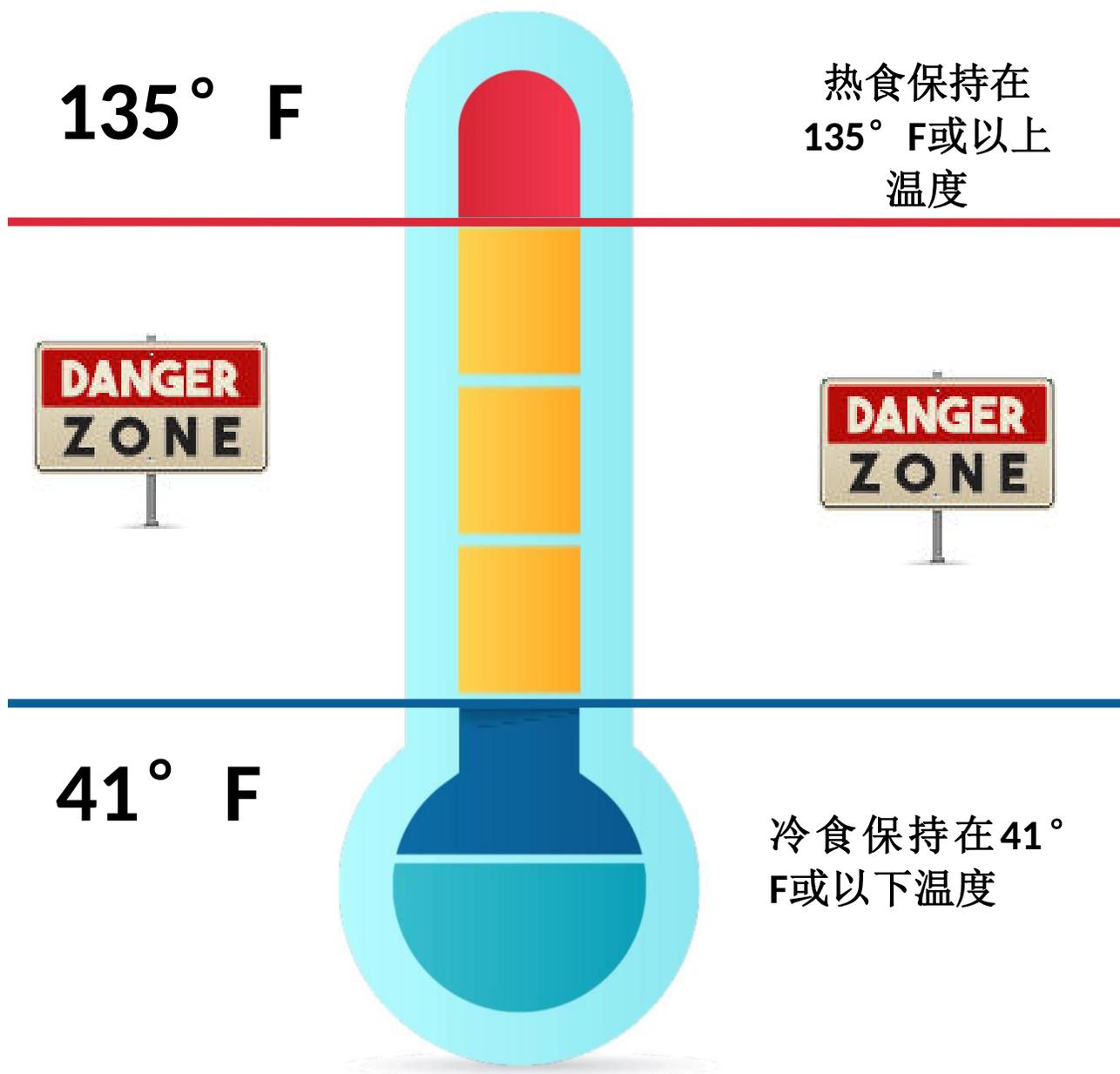


适当的保温温度



时间/温度控制食品

时间/温度控制食品的温度应当保持在危险温度区间（42° F至134° F）之外，否则容易滋生细菌和致病。



牛奶和
乳制品



带壳蛋（经过沙门氏菌
属杀菌处理者除外）



肉类：牛肉、猪肉
和羊肉



禽肉



鱼类



水生贝类和
甲壳类



烤土豆



经过热处理的植物性
食品，如熟的米饭、
豆类和蔬菜



豆腐/豆制品



豆芽等
芽菜



鲜切西红柿、鲜
切绿叶蔬菜、鲜
切瓜类



未经处理的蒜油混合
物