



工作辅助：对食品进行时间与温度控制以确保食品安全

该工作帮助旨在与食品及药品管理局食品法典配合使用。它将帮助用户根据 FDA 食品法典的定义，确定食品是否属于在时间/温度控制范围内的安全食品。



表 A. pH 值和 A_w 相互作用，用以控制经过热加工以破坏营养细胞，然后进行包装的食品的孢子。

A_w 值	pH: 4.6 或以下	pH: > 4.6 - 5.6	pH: > 5.6
≤ 0.92	非 TCS 食品*	非 TCS 食品	非 TCS 食品
>0.92 - 0.95	非 TCS 食品	非 TCS 食品	PA**
>0.95	非 TCS 食品	PA	PA

* TCS 食品是指对食品进行时间/温度控制以确保食品安全

** PA 是指要求的产品评估。

表 B. pH 值和 A_w 相互作用，以控制未经热加工或经过热加工但未包装的食品中的营养细胞和孢子。

A_w 值	pH: < 4.2	pH: 4.2 - 4.6	pH: >4.6 - 5.0	pH: > 5.0
			非 TCS 食品	
<0.88	非 TCS 食品*	非 TCS 食品	非 TCS 食品	非 TCS 食品
0.88 - 0.90	非 TCS 食品	非 TCS 食品	非 TCS 食品	PA**
>0.90 - 0.92	非 TCS 食品	非 TCS 食品	PA	PA
>0.92	非 TCS 食品	PA	PA	PA

* TCS 食品是指对食品进行时间/温度控制以确保食品安全

** PA 是指要求的产品评估。