NORTHERN NEVADA Public Health

Bảng Theo Dõi Nhiệt Độ Nấu

Ngày	Mặt Hàng Thực Phẩm	Nhiệt Độ Bên Trong	Hành Động Khắc Phục	Tên Viết Tắt của Nhân Viên

*Tất cả các món phải được nấu đến nhiệt độ bên trong tối thiểu được liệt kê bên dưới trong **15 giây***

Gia cầm	**165°F**	**Cá, Hải sản và Thịt Toàn Nạc**	**145°F**
Thịt Xay và Thịt Băm	**155°F**	**Thịt Tiêm hoặc Làm Mềm Cơ Học**	**155°F**
Cá xay/băm	**155°F**	**Thực Phẩm Nhân Nhồi**	**165°F**
Trứng Sống (để phục vụ ngay lập tức)	**145°F**	**Hâm Nóng Thức Ăn được Nấu Tại Chỗ để Giữ Nóng**	**165°F**
Trứng Sống (được giữ để phục vụ)	**155°F**	**Trái Cây, Rau và Ngũ Cốc Nấu Chín để Giữ Nóng**	**135°F**
Thịt Bò Nướng Nguyên Con, Thịt Bò Muối Nướng, Thịt Lợn Quay và Thịt Lợn Quay Ướp Muối			**145°F**

Người Xem Xét: _____

DỊCH VỤ SỨC KHỎE MÔI TRƯỜNG
1001 East Ninth Street I P.O. Box 11130 I Reno, Nevada 89520
775-328-2434 I Fax: 775-328-6176 I www.NNPH.org