

# Mga Tala ng Temperatura sa Pagluluto

Petsa	Item ng Pagkain	Panloob na Temperatura	Pagwawastong Pagkilos	Inisyal ng Empleyado

\*Ang lahat ng item ay dapat lutuin sa pinakamababang panloob na temperatura na nakalista sa ibaba nang **15 segundo\***

<b>Poultry</b>	<b>165°F</b>	<b>Isda, Pagkaing-dagat at Buong Tipak ng Karne</b>	<b>145°F</b>
<b>Tinadtad/Giniling na Karne</b>	<b>155°F</b>	<b>Tinutukan o Mekanikal na Pinalambot na Karne</b>	<b>155°F</b>
<b>Tinadtad/Giniling na Isda</b>	<b>155°F</b>	<b>Pinalamanang Pagkain</b>	<b>165°F</b>
<b>Mga Hilaw na Itlog (para sa agarang paggamit)</b>	<b>145°F</b>	<b>Muling Pag-iinit ng Pagkain na Isinagawa sa Site na Papanatilihing Mainit (Hot Holding)</b>	<b>165°F</b>
<b>Mga Hilaw na Itlog (naka-hold para gamitin)</b>	<b>155°F</b>	<b>Nilutong Prutas, Gulay at Butil na Papanatilihing Mainit (Hot Holding)</b>	<b>135°F</b>
<b>Whole Beef Roast, Corned Beef Roast, Pork Roast at Cured Pork Roast</b>			<b>145°F</b>

Nirebyu Ni: \_\_\_\_\_