NORTHERN NEVADA Public Health

ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਲੌਗ

ਮਿਤੀ	ਭੋਜਨ ਆਈਟਮ	ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ	ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈ	ਕਰਮਚਾਰੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਅੱਖਰ

*ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ **15 ਸਕਿੰਟਾਂ** ਲਈ ਹੇਠਾਂ ਸੂਚੀਬੱਧ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਕਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ*

ਪੋਲਟਰੀ	**165ºF**	**ਮੱਛੀ, ਸਮੁੰਦਰੀ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੂਰੀ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀ ਦਾ ਮੀਟ**	**145ºF**
ਤਾਜ਼ਾ/ਪਿੱਸਿਆ ਅਤੇ ਪਿੱਸਿਆ ਮੀਟ	**155ºF**	**ਟੀਕਾ ਲਗਾਇਆ ਜਾਂ ਯੰਤਰਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਟੈਂਡਰ ਕੀਤਾ ਮੀਟ**	**155ºF**
ਤਾਜ਼ਾ/ਪਿੱਸੀ ਹੋਈ ਫਿਸ਼	**155ºF**	**ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਭੋਜਨ**	**165ºF**
ਕੱਚੇ ਆਂਡੇ(ਤੁਰੰਤ ਸੇਵਾ ਲਈ)	**145ºF**	**ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਬਣੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰੋ**	**165ºF**
ਕੱਚੇ ਆਂਡੇ (ਸੇਵਾ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਗਏ)	**155ºF**	**ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਅਨਾਜ ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪਕਾਏ ਗਏ**	**135ºF**
ਪੂਰਾ ਬੀਫ ਰੋਸਟ, ਕੋਰਨਡ ਬੀਫ ਰੋਸਟ, ਸੂਰ ਦਾ ਰੋਸਟ ਅਤੇ ਠੀਕ ਕੀਤਾ ਸੂਰ ਦਾ ਰੋਸਟ			**145ºF**

ਦੁਆਰਾ ਸਮੀਖਿਆ ਕੀਤੀ ਗਈ: _____

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
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