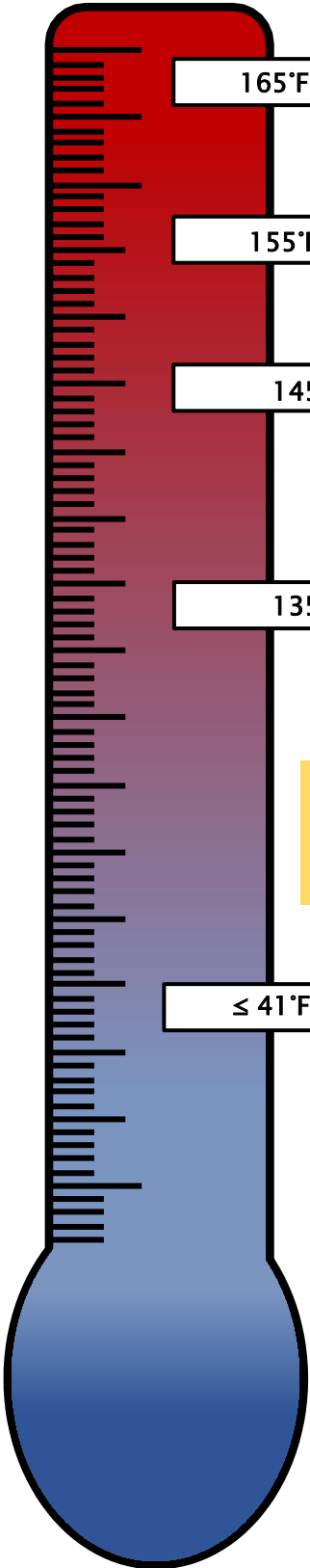


ਨਾਜ਼ੁਕ ਤਾਪਮਾਨ:

ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਿਤ (TCS) ਫੂਡਜ਼



165°F / 74°C

- ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ TCS ਫੂਡਜ਼ ਲਈ ਮੁੜ-ਗਰਮਾਈ ਤਾਪਮਾਨ, ਜੇ ਗਰਮ ਰੱਖੇ ਜਾਣਗੇ।
- ਪੇਲਟਰੀ
- ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਭੋਜਨ

155°F / 68°C

- ਨਰਮ ਕੀਤਾ ਗਿਆ/ਇੰਜੈਕਸ਼ਨ ਲਾਏ ਗਿਆ ਮਾਸ
- ਪਿਸਿਆ ਹੋਇਆ ਮਾਸ
- ਕੱਚੇ ਫਿਲਕਿਆਂ ਵਾਲੇ ਅੰਡੇ ਜੋ ਗਰਮ ਰੱਖੇ ਜਾਣਗੇ

145°F / 63°C

- ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸਮੁੰਦਰੀ ਖਾਦ ਪਦਾਰਥ
 - ਤੁਰੰਤ ਪਰੋਸਣ ਲਈ ਕੱਚੇ ਫਿਲਕੇ ਵਾਲੇ ਅੰਡੇ
 - ਪੂਰਾ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀ ਮਾਸ ਅਤੇ ਸੂਰ ਦਾ ਮਾਸ
- ਪੂਰਾ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀ ਵਾਲੇ ਮੀਟ ਜਾਂ ਸੂਰ ਦਾ ਰੋਸਟ ਨੂੰ 130°F / 54.4°C ਤਕ ਪਕਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ 112 ਮਿੰਟਾਂ ਤਕ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

135°F / 57°C

- ਗਰਮ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਅਨਾਜ ਦੀ ਪਕਾਉਣ ਤਾਪਮਾਨ
- ਵਪਾਰਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਣਾਏ ਗਏ TCS ਫੂਡਜ਼ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ
- ਹਾਟ-ਹੋਲਡਿੰਗ ਵਾਲੀਆਂ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ

≤ 41°F / 5°C

- ਠੰਡੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਭੋਜਨ
- ਸਾਰੇ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਠੋਸ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ

ਤਾਪਮਾਨ ਜੋਖਿਮ ਖੇਤਰ: 41°F / 5°C ਤੋਂ 135°F / 57°C ਤਕ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਰੱਖੋ:

- ਹਰ ਰੋਜ਼ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਵਾਰ ਸਾਰੇ ਫ੍ਰਿਜ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈੱਕ ਕਰੋ।
- ਭੋਜਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਮਾਪਣ ਲਈ ਪ੍ਰੈਸ਼ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਸਾਰੀਆਂ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਲੋਗ ਭਰੋ:
 - ਹਾਟ-ਹੋਲਡਿੰਗ
 - ਫ੍ਰਿਜ ਵਿੱਚ ਸੰਭਾਲ (ਰੇਫ੍ਰਿਜਰੇਸ਼ਨ)
 - ਕੱਚੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣਾ
 - ਹਾਟ-ਹੋਲਡਿੰਗ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨਾ

ਤਾਪਮਾਨ ਲੋਗ ਟੈਪਲੇਟਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਸਰੋਤਾਂ
ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਕਰਨ ਲਈ ਸਕੈਨ ਕਰੋ।

