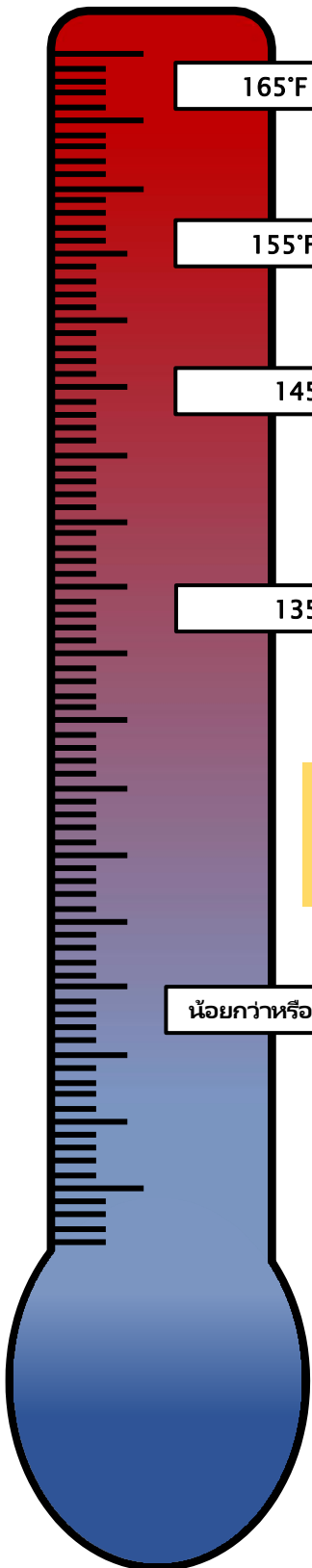


อุณหภูมิที่จำเป็นต่อความปลอดภัย:

อาหารที่มีการควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS)



165°F / 74°C

- อุณหภูมิในการอุ่นอาหารสำหรับ TCS ที่ทำขึ้นในสถานที่ซึ่งจะต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่มีความร้อน
- สัตว์ปีก
- อาหารยัดไส้

155°F / 68°C

- เนื้อสัตว์ที่ถูกทำให้นุ่ม/ที่มีการฉีดสาร
- เนื้อบด
- ไซสโตสในเปลือกที่จะต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่มีความร้อน

145°F / 63°C

- ปลาและอาหารทะเล
- ไซสโตสในเปลือกสำหรับบริการทันที
- เนื้อสัตว์และเนื้อหมูทั้งชิ้น
เนื้อสัตว์หรือเนื้อหมูปทั้งชิ้นสามารถปรุงสุกได้ถึงอุณหภูมิ 130° F / 54.4° F ต้องรักษาอุณหภูมิไว้เป็นเวลา 112 นาที

135°F / 57°C

- อุณหภูมิในการปรุงผลไม้ ผัก และธัญพืชที่จะต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่มีความร้อน
- อุณหภูมิในการอุ่นอาหารสำหรับ TCS ที่มีการผลิตในเชิงพาณิชย์
- อุณหภูมิขั้นต่ำที่จำเป็นสำหรับรายการอาหารที่ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่มีความร้อน

โซนอุณหภูมิที่อันตราย: 41° F / 5° C - 135° F / 57° C

น้อยกว่าหรือเท่ากับ 41°F / 5°C

- อาหารที่ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่มีความเย็น
- อาหารแช่แข็งทั้งหมดต้องเก็บไว้ในสภาพแช่แข็ง

เก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ:

- ตรวจสอบอุณหภูมิของตู้เย็นและตู้แช่แข็งทุกเครื่องอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง
- ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบโพรบเพื่อวัดอุณหภูมิภายในอาหาร
- กรอบบันทึกข้อมูลอุณหภูมิรายการอาหารทั้งหมด:
 - การเก็บอาหารในอุณหภูมิที่มีความร้อน
 - การแช่เย็น
 - การปรุงอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ดิบ
 - การอุ่นอาหารสำหรับการเก็บรักษาในอุณหภูมิสูง

สแกนเพื่อเข้าถึงเทมเพลตบันทึกข้อมูลอุณหภูมิและแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับคำแนะนำอื่นๆ

