



อุณหภูมิวิกฤต

สำหรับอาหารที่อาจเป็นอันตราย [PHF (TCS)]

165°F / 73.9°C

- PHF (TCS) ที่นำมาอุ่นให้ร้อนใหม่ในบริเวณที่เก็บความร้อน
- สัตว์ปีก
- อาหารยัดไส้

155°F / 68.3°C

- เนื้อบดหรือเนื้อที่ผ่านกระบวนการทำให้นุ่ม/ฉีดสาร
- เปลือกไข่ดิบในที่เก็บความร้อน

145°F / 68.2°C

- เนื้อที่ยังคงรูปร่างชิ้นเนื้ออยู่*
- ปลาและอาหารทะเล
- ไข่ดิบทั้งฟองสำหรับให้บริการทันที

*เนื้อยังสามารถนำไปทำอาหารที่อุณหภูมิถึง 130°F / 54.4°C เป็นเวลา 112 นาทีหรือการย่างต่อครั้ง (ดูภาคผนวก ค เกี่ยวกับกฎระเบียบอาหาร)

135°F / 57.2°C

- ผลไม้ ผัก และเมล็ดข้าวที่นำไปทำอาหารเพื่อบรรจุในที่เก็บความร้อน
- การนำ PHF (TCS) ที่ผลิตมาอุ่นให้ร้อนใหม่
- ที่เก็บความร้อน

ช่วงอันตราย!

- ระหว่าง 41°F / 5°C และ 135°F / 57°C

41°F / 5°C
(หรือเย็นกว่า)

- ที่เก็บความเย็น
- อาหารแช่แข็งต้องเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพก่อนแช่แข็ง

SNHD
Southern Nevada Health District

702.759.1110 | www.SNHD.info