



潛在危險食品的[PHF (TCS)] 臨界溫度

165°F / 74°C

- 再次加熱現場製作的供熱放PHF (TCS)
- 家禽肉
- 夾餡食品

155°F / 68°C

- 帶殼蛋類/帶血肉和碎肉
- 供熱放的生帶殼蛋類

145°F / 63°C

- 整塊肌肉*
- 魚類和海鮮
- 供即時上菜的生帶殼蛋類

*烤肉可以烹飪112分鐘，至130°F / 54.4°C或按燒烤烹飪表進行烹飪（參見2010年「食品規則」附件）

135°F / 57°C

- 烹飪后供熱放的水果、蔬菜和穀物食品
- 再次加熱PHF (TCS) 製品
- 熱放

危險區！

- 41°F / 5°C和135°F / 57°C之間

41°F / 5°C (或以下)

- 冷放
- 速凍食品必須冷凍固態保存



702.759.1110 | www.SNHD.info