



重要な温度 危険性の高い食品における重要な温度 [PHF (TCS)]

165°F / 74°C

- 高温保存用にその場で作られた PHF (TCS) の再加熱
- 鶏肉
- 詰め物食品

155°F / 68°C

- 軟化、または注入加工されたひき肉
- 高温保存用の殻付き生卵

145°F / 63°C

- 食肉*
 - 魚介類
 - すぐに給仕される用の殻付き生卵
- *ローストは130° F/54.4° Cで112分、またはローストの調理チャートに従い調理します (2010年食品規格の付録Cを参照)

135°F / 57°C

- 高温保存用に調理された果物、野菜、および穀類
- 加工されたPHF (TCS) の再加熱
- 高温保存

危険地帯!

- 41°F/5°Cから135°F/57°Cまで

41°F / 5°C (またはそれ以下)

- 低温保存
- 冷凍食品はしっかりと凍った状態を維持してください



702.759.1110 | www.SNHD.info