



임계 온도 잠재적 유해 식품 [PHF (TCS)]

74°C / 165°F

- 고온 보관 현장에서 제조된 PHF (TCS) 재가열
- 가금류
- 스테프트 식품

68°C / 155°F

- 연화/주입 및 다진 고기
- 고온 보관을 위한 일반 날계란

63°C / 145°F

- 완전 살코기*
- 어류 및 해산물
- 즉시 제공용 일반 날계란

*로스트는 112분 동안 54.4°C/130°F로 조리되거나 로스트 요리 차트별로 조리될 수 있습니다(2010 식품 규제 부록 C 참조)

57°C / 135°F

- 고온 보관을 위해 요리된 과일, 채소 및 곡물
- 제조된 PHF 재가열(TCS)
- 고온 보관

위험 구역

- 5°C/41°F ~ 57°C/135°F 사이

5°C / 41°F (이하)

- 저온 보관
- 냉동식품은 완전 냉동 상태로 유지되어야 함



702.759.1110 | www.SNHD.info