



Mga Kritikal na Temperatura

para sa Potentially Hazardous Foods

[PHF o Mga Pagkaing Potensyal na Nakasasama (TCS)]

165°F / 73.9°C

- Pagpapainit ng PHF (TCS) na ginawa on site para sa hot holding
- Poultry
- Mga pinalamanang pagkain

155°F / 68.3°C

- Tenderized/injected at giniling na karne
- Itlog na may shell para sa hot holding

145°F / 68.2°C

- Whole muscle na karne*
- Isda at seafood
- Itlog na may shell para sa agarang paghain

*Maaaring mag-ihaw nang hanggang 130°F / 54.4°C sa loob ng 112 minuto o ayon sa roast cook chart (Tingnan ang Appendix C ng 2010 Food Regulations [Mga Regulasyon sa Pagkain ng 2010])

135°F / 57.2°C

- Prutas, gulay at grains na niluto para sa hot holding
- Pagpapainit ng manufactured PHF (TCS)
- Hot holding

MAPANGANIB!

- Sa pagitan ng 41°F / 5°C at 135°F / 57°C

41°F / 5°C
o mas mababa

- Cold holding
- Ang frozen na pagkain ay dapat na panatiliing frozen nang buo



702.759.0588 | www.SNHD.info