



Nhiệt Độ Tối Hạn

đối với các loại Thực Phẩm Có Tiềm Năng Nguy Hại [PHF (TCS)]

165°F / 73.9°C

- Hâm lại PHF (TCS) tại chỗ để ăn nóng
- Gia cầm
- Thức ăn nhồi

155°F / 68.3°C

- Thịt giần mềm/tiêm hoá chất và thịt xay
- Trứng vỏ sống để ăn nóng

145°F / 68.2°C

- Thịt nguyên miếng*
- Cá và hải sản
- Trứng vỏ sống để ăn liền

*Thịt nướng có thể nấu đến 130°F / 54.4°C trong vòng 112 phút hoặc theo sơ đồ nấu nướng (Xem Phụ lục C trong Quy Định Thực Phẩm năm 2010)

135°F / 57.2°C

- Trái cây, rau củ và hạt được nấu để ăn nóng
- Hâm nóng PHF (TCS) được chế biến
- Giữ nóng

**Nhiệt độ nguy hiểm
gây ngộ độc!**

- Từ 41°F / 5°C đến 135°F / 57°C

41°F / 5°C (hoặc dưới)

- Giữ lạnh
- Thực phẩm đông lạnh phải được giữ ở nguyên khối đông lạnh

SNHD
Southern Nevada Health District

702.759.1110 | www.SNHD.info