Nhiệt độ An toàn cho Thực phẩm

165°F — Đun lại nhanh ở nhiệt độ cho mọi loại thực phẩm trong vòng 2 giờ. Nhiệt độ tối thiểu để nấu thịt gia cầm và sản phẩm từ thịt gia cầm, bao gồm cả thịt gia cầm chế biến sẵn.

158°F — Nhiệt độ tối thiểu để nấu thịt chế biến, trừ gia cầm chế biến (xem ở trên).

145°F — Nhiệt độ tối thiểu để nấu thịt lợn và các sản phẩm từ thịt lợn. Nhiệt độ nấu tối thiểu cho các loại thực phẩm khác (cá, động vật có vỏ, thịt cừu, thịt bò, trứng).

135°F — Nhiệt độ giữ nóng tối thiểu. Nhiệt độ nấu tối thiểu cho trái cây, rau, ngũ cốc và các loại đậu được giữ nóng trước khi phục vụ

Hãy thường xuyên kiểm tra nhiệt độ vì vi khuẩn có thể PHÁT TRIỂN!

41°F — Nhiệt độ giữ lạnh tối đa.

0°F — Nhiệt độ bảo quản tủ đông

Bảo đảm nhiệt kế hoạt động đúng bằng cách cân chỉnh nhiệt kế thường xuyên.

Environmental Health Division, Food Safety Program
3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201-3900
425.339.8730

SNOHOMISH COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Vietnamese 8.21.23