



ወሳኝ የምግብ የሙቀት መጠኖች

165°F

- ለሙቅ አያያዝ በቦታው የተሰራ የTCS* ምግቦች በድጋሚ ማሞቂያ
- የዶሮ ምግቦች
- የተጎሰሩ ምግቦች

155°F

- የለሰለሰ / የተቀመመ እና የተፈጨ ሥጋ
- ጥሬ እንቁላሎችን ለማብሰል መሰብሰብ ወይም ለሙቅ አያያዝ

145°F

- ሙሉ ጥሬ ሥጋ
- አሳ እና የባህር ምግብ
- ለፈጣን አገልግሎት የተሰበሩ እና የበሰሉ ጥሬ እንቁላሎች

135°F

- የተከል ምግቦች (ፍራፍሬ፣ አትክልት፣ ባቄላ፣ ጥራጥሬ ወዘተ)
- የተመረቱ TCS* ምግቦችን በድጋሚ ማሞቅ
- የሙቅ አያያዝ

የአዲጋ ክልል

141°F እና 135°F መካከል

41°F
ወይም ከዚያ በታች

- የቀዝቃዛ አያያዝ
- የቀዝቀዙ ምግቦች ቀዝቃዛ ጠጣር እንደሆኑ መቆየት አለባቸው

*የደህንነት ምግቦች የጊዜ/የሙቀት መጠን ቁጥጥር