



อุณหภูมิอาหารที่สำคัญ

165°F

- การอุ่นอาหาร TCS * ที่ทำขึ้นในสถานที่เพื่อการเก็บความร้อน
- สัตว์ปีก
- อาหารยัดไส้

155°F

- เนื้อที่ทำให้นุ่มและเนื้อมด
- เปลือกไขดิบรวมกลุ่มหรือเพื่อเก็บความร้อน

145°F

- จำพวกเนื้อทั้งหมด
- ปลาและอาหารทะเล
- ไข่เปลือกดิบที่แตกและปรุงสุกเพื่อเสิร์ฟทันที

135°F

- อาหารจากพืช (ผลไม้, ผัก, ถั่ว, ธัญพืช ฯลฯ)
- การอุ่นอาหาร TCS ที่ผลิตขึ้น *
- การเก็บของร้อน

เขตอันตราย

ระหว่าง 41°F และ 135°F

41°F

หรือต่ำกว่า

- การเก็บของเย็น
- อาหารแช่แข็งต้องรักษาให้แข็งอยู่เสมอ

*เวลา/การควบคุมอุณหภูมิเพื่ออาหารปลอดภัย

Thai – Critical Food Temperatures