



Nhiệt Độ Thực Phẩm Quan Trọng

165°F

- Hâm nóng thực phẩm TCS** được chế biến tại chỗ để giữ nóng
- Thịt gia cầm
- Thực phẩm nhồi

155°F

- Thịt xay và thịt được tẩm ướp
- Trứng sống đánh tan hoặc giữ nóng

145°F

- Thịt nguyên miếng
- Cá và hải sản
- Trứng sống đã đập để nấu phục vụ ngay

135°F

- Thực phẩm thực vật (trái cây, rau củ, đậu, ngũ cốc, v.v.)
- Hâm nóng thực phẩm TCS* đã qua chế biến công nghiệp
- Giữ nóng

VÙNG NGUY HIỂM

Từ 41°F đến 135°F

Từ 41°F trở xuống

- Giữ lạnh
- Thực phẩm đông lạnh phải được trữ đông

*Thực phẩm cần kiểm soát và nhiệt độ/thời gian để đảm bảo an toàn (TCS)