



Mga importanteng Temperatura ng Pagkain

165°F
74°C

- Muling initin ang TCS* na pagkaing ginawa sa restaurante upang patuloy na pinaiiinit
- Manok
- Mga pagkaing pinalamanan

155°F
68°C

- Pinalambot/tinurukan at giniling na mga karne
- Pinagsama-sama ang mga hilaw na shell ng itlog o para sa mainit na paghawak

145°F
63°C

- Buong karne na kalamnan
- Isda at pagkaing-dagat
- Mga hindi luto na itlog na binasag pa luto para sa agarang serbisyo

135°F
57°C

- Mga prutas (prutas, gulay, balatong, butil, atbp.)
- Pagpapainit ng komersyal na panindang TCS* na mga pagkain
- Pagpapanatiling mainit

**MAPANGANIB
ZONE**

Pagitan ng 41°F/5°C at 135°F/57°C

41°F
5°C
O MABABA

- Pagpapanatiling malamig
- Dapat panatilihiing malamig na buo ang pinalamig na pagkain

*Pagkontrol ng oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain