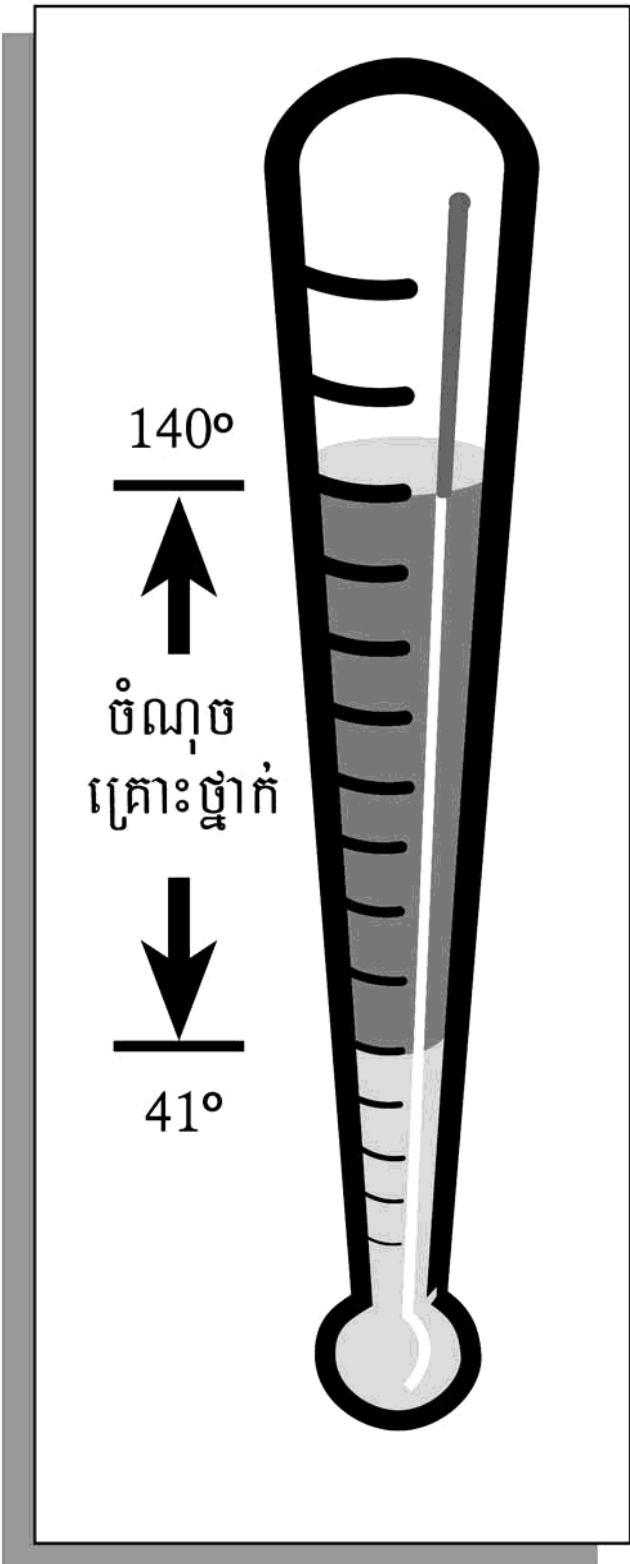


ពិនិត្យមើលម៉ោង & សីតុណ្ហភាព



165°F កំដៅម្ហូបអាហារទាំងអស់

- 165°F ចំណិនចំនួន 15 វិនាទី
- បសុបក្សី, សាច់ញាត់, ត្រីញាត់, ហើយនិងគុយទាវប៉ាស្តាញាត់
 - គ្រឿងញាត់ដែលមានជាតិសាច់, បសុបក្សី, ឬក៏ត្រី
 - សាច់បសុបក្សីចិញ្ចៀន ឬក៏សាច់មាន់តូចៗចិញ្ចៀន
 - ចំណីអាហារសត្វទាំងឡាយណាដែលចំណិនក្នុងម៉ែត្រូរ៉ែវ

- 155°F ចំអិនចំនួន 15 វិនាទី
- សាច់ចិញ្ចៀន (សាច់គោ និងសាច់ជ្រូក)
 - សាច់ដែលចាក់គ្រឿងខាងក្នុង, ត្រីនិងសាច់កិនឬត្រីគ្រៀមផ្សេងៗ
 - សាច់ដែលបានមកពីការបរបាញ់
 - ស៊ុតនៅទាំងមូល

- 145°F ចំអិនចំនួន 15 វិនាទី
- ត្រី, គ្រឿងសមុទ្រ, សាច់ជ្រូក, សាច់គោ (ដុំ, ហាន់ស្តើងៗ, ។ល។), សាច់សត្វស្នាវ, សាច់ចៀម, សាច់សត្វចាស់ល្មម
 - ស៊ុតនៅមួយចាន

- 145°F ចំអិនចំនួន 3 វិនាទី
- សាច់គោអាំងទាំងមូល, សាច់ជ្រូកអាំងទាំងមូល និងសាច់គោប្រឡាក់

- 140°F រក្សាទុក
- ចំណីអាហារដែលក្តៅទាំងអស់

- 140°F ទៅ 70°F ខ្ចាស់សេម្ហូបអាហារទាំងអស់
- ក្នុងកម្រិតពេល 2 ម៉ោង

- 70°F ទៅ 41°F
- ក្នុងកម្រិតពេល 4 ម៉ោង

41°F ទុកដាក់ និងរក្សាទុក អាហារត្រជាក់ទាំងអស់



សហប្រតិបត្តិការក្រសួងកសិកម្មនៃសហរដ្ឋអាមេរិក។ រៀបចំឡើងដោយសាកលវិទ្យាល័យម៉ាសាឈូសេតស្ថិតនៅសាកលវិទ្យាល័យនៃរដ្ឋម៉ាសាឈូសេតដោយមានកិច្ចសហការជាមួយកម្មវិធី IPM នៃរដ្ឋម៉ាសាឈូសេត។ ហើយនិង Massachusetts Partnership for Food Safety, ដោយមានការគាំទ្រពីក្រសួងអប់រំនៃរដ្ឋម៉ាសាឈូសេត។ សាកលវិទ្យាល័យផ្តល់នូវភាពស្មើភាពទាំងក្នុងកម្មវិធីនិងការធ្វើការងារ។ NU-0140:07/2002

