

الوقت والحرارة اللزمان للسيطرة على الطعام

165 درجة فهرنهايت إعادة التسخين لجميع الاطعمة

165 درجة فهرنهايت الطبخ لـ 15 ثانية

- الدواجن، واللحوم المحشوة، والأسماك المحشوة، والباستا المحشوة.
- الحشوة التي تحتوي على اللحم أو الدواجن أو الأسماك.
- الدواجن المفرومة أو الديك الرومي المفروم.
- أي طعام حيواني مطبوخ في الميكرويف.

155 درجة فهرنهايت الطبخ لـ 15 ثانية

- اللحوم المفرومة (البقر والخنزير)
- اللحوم التي يتم تعميمها وحقنها ميكانيكياً، والسماك واللحوم الممزوجة مع مكونات اخرى.
- لحوم الحيوانات البرية.
- البيض النيئ والبيض ذي القشور المتصدعة غير المُبستر.

145 درجة فهرنهايت الطبخ لـ 15 ثانية

- الأسماك، والأطعمة البحرية، ولحم الخنزير، ولحم البقر (المكعبات، الشرائح، إلخ)، ولحم العجل، ولحم الخروف، ولحم الضأن.
- البيض غير المُبستر لطبية واحدة.

145 درجة فهرنهايت الطبخ لـ 3 دقائق

- لحم البقر المشوي بشكل كامل، ولحم الخنزير المشوي بشكل كامل، ولحم البقر المشوي والمحفوظ.

135 درجة فهرنهايت حفظ الطعام لفترة قصيرة

- جميع الأطعمة الحارة.

من 135 إلى 70 درجة فهرنهايت تبريد جميع الاطعمة

- خلال ساعتين.

من 70 إلى 41 درجة فهرنهايت

- خلال أربع ساعات.

135 درجة فهرنهايت

نطاق الخطر

41 درجة فهرنهايت

بالتعاون مع وزارة الزراعة في الولايات المتحدة. تم وضع هذه النقاط من قبل برنامج التوسيع الخاص بجامعة ماساتشوستس للتعليم في مجال التغذية من خلال الدعم المقدم من قسم التعليم بجامعة ماساتشوستس وبالتعاون مع الشراكة الخاصة بولاية ماساتشوستس للتعليم في مجال سلامة الغذاء. يوفر برنامج التوسيع الخاص بجامعة ماساتشوستس فرص متكافئة في البرامج والتوظيف (NU-0140:07/2002)



Arabic