

KHUYẾN NGHỊ

Nhiệt Độ An Toàn Cho Thực Phẩm

Sử dụng nhiệt kế thực phẩm là cách **DUY NHẤT** đáng tin cậy để đảm bảo an toàn thực phẩm.

165°F (74°C) ... Thịt gia cầm, thịt gia cầm xay
Nhồi với thịt gia cầm, thịt gia súc & cá
Nấu & hâm nóng bằng lò vi sóng
Hâm nóng thức ăn thừa

155°F (68°C) ... Thịt gia súc & cá xay
Thịt gia súc được tiệt (tức là làm mềm)

145°F (63°C) ... Thịt gia súc, cá & trứng sống còn vỏ

135°F (57°C) ... Giữ nóng thực phẩm

41° F ... Giữ lạnh thực phẩm

Thịt gia súc = thịt bò, thịt heo & thịt cừu
Thịt gia cầm = gà, gà tây, vịt và ngỗng

Nhiệt Kế Điện Tử



Nhiệt Kế Mặt Số

Đây là mức nhiệt độ an toàn **tối thiểu** cho thực phẩm theo Quy Định Về Cơ Sở Thực Phẩm Texas (Texas Food Establishment Rules).

www.dshs.texas.gov/foode establishments



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services