

កម្រិតខាងក្នុងអប្បបរមា សីតុណ្ហភាពសម្រាប់ការចម្អិន

ចំណីអាហារ	សីតុណ្ហភាព	រយៈពេលទុកអប្បបរមា
ផ្លែឈើ និងផ្លែឈូកសម្រាប់រក្សាកម្ដៅ	135°F	
ចំណីអាហារខ្ទប់លក់ឲ្យទទួលបានភ្លាមៗសម្រាប់រក្សាកម្ដៅ	135°F	
ស៊ុតសម្រាប់ប្រើប្រាស់ភ្លាមៗ	145°F	15 វិនាទី
សាច់ត្រី ឬសាច់សុទ្ធ	145°F	15 វិនាទី
សត្វកីឡាចញឹមសម្រាប់ធ្វើពាណិជ្ជកម្ម	145°F	15 វិនាទី
សាច់ជ្រូក	145°F	15 វិនាទី
សាច់អាំង៖ សាច់ទាំងមូលសម្រាប់អាំងអាចត្រូវបានចម្អិនក្រោមសីតុណ្ហភាព 145°F (4 នាទី) ។ សូមមើលតារាង in នៅក្នុងក្រមចំណីអាហារគំរូ FDA (3-401.11(B)(2))		
សាច់គោអាំង	145°F	4 នាទី
សាច់ជ្រូកអាំងបន្ទះ (សាច់បន្ទះ)	145°F	4 នាទី
សាច់ភ្លៅអាំង	145°F	4 នាទី
សាច់ជ្រូកអាំង	145°F	4 នាទី
សាច់កំភួនអាំង	145°F	4 នាទី
សាច់ជ្រូកចង្រ្កា និងសាច់បំពង	145°F	15 វិនាទី
អាហារសមុទ្រ	145°F	15 វិនាទី
សាច់ហាន់បន្ទះ និងសាច់បំពង	145°F	15 វិនាទី
ស៊ុតទុកឲ្យក្ដៅ	155°F	17 វិនាទី
សាច់ត្រីហាន់ស្ពឺងៗ	155°F	17 វិនាទី
ហាំប៊ីហ្គើរ	155°F	17 វិនាទី
ដាច់ចាក់ថ្នាំ	155°F	17 វិនាទី
សាច់ក្រក	155°F	17 វិនាទី
សាច់មាន់ទា (មាន់ ទា មាន់ព្រៃ)	165°F	<1 វិនាទី
ចំណីអាហារកម្ដៅឡើងវិញសម្រាប់រក្សាកម្ដៅ	165°F	15 វិនាទី
សាច់រុះ សាច់ជ្រូក សាច់មាន់ទា ត្រី និងប៉ាស្តា	165°F	<1 វិនាទី
អាហាររុះនិងសាច់ជ្រូក សាច់ត្រី ឬសាច់មាន់ទា	165°F	<1 វិនាទី
ចំណីអាហារមានហានិភ័យខ្ពស់ចម្អិនក្នុងមីក្រូឡាវម៉ែត្រ	165°F	
គ្របម្ហូបអាហាររយៈ 2 នាទី បន្ទាប់ចម្អិនរួច។		