

» របៀបគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាព ដើម្បីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (TCS)

ចំណីអាហារ TCS ឬហៅថា ចំណីអាហារមានហានិភ័យខ្ពស់ រួមមាន៖

- ចំណីអាហារនៅ ឬប្តូរសមាធាតុដែលមានប្រភពចេញពីសត្វ
- ចំណីអាហារប្តូរសមាធាតុ ឬមានគ្រាប់សណ្តែកបណ្តុះ
- ត្រសក់ចិត
- ខ្លឹមស និងប្រេងលាយ

សីតុណ្ហភាពសម្រាប់ចម្អិន

សីតុណ្ហភាពទាំងអស់មាននៅក្នុង Fahrenheit

165°	ប្រភេទសត្វមាន់ទា
	សាច់រុំ៖ សាច់ជ្រូក សាច់មាន់ទា ត្រី និងប៉ាស្តា
	រុំសាច់ជ្រូក សាច់ត្រី ឬសាច់មាន់ទា
155°	សាច់សរសៃ និងសាច់ផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានចិញ្ច្រាំ ធ្វើទៅជាសរសៃ ឬហាន់ និង/ឬលាយគ្រឿង (រួមមានជីរ៉ូស និងទឹកជ្រលក់)
	ស៊ីតត្រជាក់ទុកទទួលទាន
145°	ផ្នែករឹងនៃត្រី សាច់ជ្រូក និងសាច់គោ (សម្រាប់ពេលចម្អិន និងសីតុណ្ហភាពសម្រាប់ដុតសាច់ទាំងមូល សូមមើលក្រមចំណីអាហារលេខ 3-401 នៃរដ្ឋ Rhode Island)
	ស៊ីតមានសម្បកត្រជាក់ត្រៀមទទួលទានភ្លាមៗ

សីតុណ្ហភាពរក្សាកម្ដៅ

135°	ចំណីអាហារប្រភេទ TCS ទាំងអស់
-------------	-----------------------------

សីតុណ្ហភាពកំដៅឡើងវិញ (សម្រាប់រក្សាកម្ដៅ)

165°	ចំណីអាហារដែលត្រូវបានចម្អិន ហើយទុកឲ្យត្រជាក់
135°	ចំណីអាហារ និងបន្លែកែច្នៃ និងវេចខ្ចប់សម្រាប់ពាណិជ្ជកម្ម

សីតុណ្ហភាពរក្សាកម្ដៅ

41°	ចំណីអាហារប្រភេទ TCS ទាំងអស់
------------	-----------------------------

ដើម្បីឈ្ងុយល់បន្ថែម សូមអានជំពូក 3 ក្នុងក្រមចំណីអាហារនៃរដ្ឋ Rhode Island

