Tagalog (Filipino)

Talaan ng Temperatura

Temperature Log

Ang kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng mga pagkain (TCS) ay dapat na mas mababa sa 41°F o mas mataas sa 135°F. Ang mga mainit na pagkain na bumaba sa 135°F ay dapat na painitin muli sa 165°F sa loob ng 2 oras.

Do it Right!
Serve it Safe!

Petsa	Oras	Pagkain	Lokasyon	Temperatura	Inisyal	Aksyon sa Pagwawasto

Tagalog (Filipino)

Talaan ng Temperatura ng Lutong Pagkain

Cooked Food Temperature Log

165°F— Poultry, pinalamanan na pagkain, pinainit na pagkain

158°F—Giniling na karne, mekanikal na pinalambot na karne

145°F—Mga steak, inihaw, chop

145°F—Isda, itlog

Do it Right!
Serve it Safe!

Petsa	Oras	Pagkain	Temperatura	Inisyal	Aksyon sa Pagwawasto

Tagalog (Filipino)

Talaan ng Pagpapalamig

Cooling Log

Dapat kang gumamit ng talaan ng pagpapalamig kapag gumagamit ng pamamaraan maliban sa dalawang-pulgada ang babaw na pan cooling.

Do it Right!
Serve it Safe!

Pagkain						
Oras sa Pagsisimula						
Temperatura						
Sa pagsisimula						
1 oras						
2 oras						
Checkpoint. Lumamig ba ang pagkain ng 70°F o mas mababa? Kung hindi, itapon ang pagkain.						
3 oras						
4 na oras						
5 oras						
6 na oras						
Checkpoint. Lumamig ba ang pagkain ng 41°F o mas mababa? Kung hindi, itapon ang pagkain.						
Aksyon sa Pagwawasto (kung kinakailangan).						

Palamigin ang pagkain mula 135°F hanggang sa 70°F sa loob ng dalawang oras at pababa sa 41°F sa loob ng kabuuang anim na oras. Dapat mong itapon ang pagkain kung hindi mo natutugunan ang dalawang hinihiling.