อุณหภูมิที่ปลอดภัยสำหรับอาหาร

165°F — การอุ่นอาหารทุกชนิดอย่างรวดเร็วภายใน 2 ชั่วโมง อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุงสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก โดยรวมถึงเนื้อสัตว์ปีกบด

158°F — อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุงเนื้อสัตว์บด ยกเว้นเนื้อสัตว์ปีกบด (โปรดดูด้านบน)

145°F — อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุงเนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุงอาหารชนิดอื่นๆ (เนื้อปลา หอย เนื้อแกะ เนื้อวัว ไข่)

135°F — อุณหภูมิขั้นต่ำในการเก็บความร้อน อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุงอาหารสำหรับผัก ผลไม้ ธัญพืช และพืชตระกูลถั่วที่จะเก็บความร้อน

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิบ่อยๆ

แบคทีเรียเติบโตได้!

41°F — อุณหภูมิในการเก็บความเย็น

0°F — อุณหภูมิการจัดเก็บภายในตู้แช่แข็ง

ตรวจสอบรับรองว่าเทอร์โมมิเตอร์ของคุณทำงานอย่างถูกต้องโดยการปรับเทียบค่าอยู่เสมอ

แผนกอนามัยสิ่งแวดล้อม • โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900

SNOHOMISH COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Thai 2.13.24