

การเก็บเนื้อดิบอย่างเหมาะสม

เก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบตามลำดับอุณหภูมิในการปรุงขั้นสุดท้าย

อาหารพร้อมรับประทาน →

เนื้อสัตว์ดิบ ↓

อาหารทะเล ไข่ เนื้อวัวดิบ
และเนื้อหมูดิบ →

เก็บไว้เหนือเนื้อวัวดิบและเนื้อหมูดิบ
ปรุงอาหารที่อุณหภูมิอย่างน้อย 145°F

เนื้อวัวดิบและเนื้อหมูดิบ →

เก็บไว้ด้านล่างอาหารทะเล ไข่ เนื้อวัวดิบ
และเนื้อหมูดิบ ปรุงอาหารที่อุณหภูมิอย่างน้อย

เนื้อสัตว์ปีกดิบและเนื้อสัตว์ปีกคุด
(ไก่และไก่งวง) →

เก็บไว้ด้านล่างเนื้อวัวดิบและเนื้อหมูดิบ
ปรุงอาหารที่อุณหภูมิอย่างน้อย 165°F



คำเตือน:

- เก็บเนื้อวัวดิบไว้ด้านล่างและห่างจากอาหารพร้อมรับประทานเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามต่ออาหารที่อาจไม่ได้รับการปรุงกอนเสร็จ
- เก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบตามลำดับอุณหภูมิในการปรุงขั้นสุดท้าย
เนื้อสัตว์ที่ปรุงด้วยอุณหภูมิที่สูงกว่าจะต้องเก็บไว้ระดับต่ำกว่าเนื้อสัตว์ที่ปรุงด้วยอุณหภูมิต่ำกว่าเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- หลีกเลี่ยงการปิดกันช่องระบายอากาศหรือชั้นวางที่บุด้วยกระดาษแข็งหรือฟอยล์
ต้องปล่อยให้อากาศไหลเวียนได้เพื่อให้รักษาอาหารให้เย็นที่อุณหภูมิ 41°F