

烹饪和重新加热危险食品的最低温度

为确保所有危险食品可以安全食用，请使用准确的温度计测量食物内部温度。

食品		最低内部烹煮温度至少 15 秒	重新加热温度至少 15 秒
整只家禽		82°C (180°F)	74°C (165°F)
家禽绞肉、家禽产品和除整只家禽以外的禽类		74°C (165°F)	74°C (165°F)
含有两种或两种以上下列食物的混合物：禽类、蛋、肉、鱼或其他危险食品		74°C (165°F)	74°C (165°F)
猪肉、猪肉制品和绞肉，家禽肉除外		71°C (160°F)	71°C (160°F)
鱼类		70°C (158°F)	70°C (158°F)
其他危险食品 (牛肉、羊肉、大米、海鲜等)		70°C (158°F)	70°C (158°F)
蛋类		63°C (145°F)	63°C (145°F)

公共卫生部门

1-800-361-5653

听障专线 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512


York Region