

مضر خوراک کو پکانے اور دوبارہ گرم کرنے کے لیے کم سے کم درجہ حرارت

اس بات کو یقینی بنانے کے لیے کہ تمام مضر خوراک کھانے کے لیے محفوظ ہیں، اندرونی درجہ حرارت کی پیمائش کے لیے ایک درست تھرمامیٹر استعمال کریں۔

کھانے کی اشیاء	کھانا کے اندر کے حصے کے پکنے 15 سیکنڈ تک کے لیے، کی پیمائش کا کم از کم درجہ حرارت	ہ گرم کرنے کا کم از کم درجہ 15 سیکنڈ تک کے لیے، دوبار حرارت
ثابت مرغ جیسے پرندے (پولٹری)	82°C (180°F)	74°C (165°F)
ثابت مرغ جیسے پرندوں (پولٹری) کے علاوہ پولٹری کے گوشت کا قیمہ، پولٹری کے گوشت سے بنی ہوئی مصنوعات اور پرندوں (پولٹری) کا گوشت	74°C (165°F)	74°C (165°F)
ایسا مرکب جس میں درج ذیل میں (پولٹری)، سے دو یا زیادہ اشیاء خوراک موجود ہوں: مرغ جیسے پرندہ انڈا، گوشت، مچھلی یا کوئی اور مضر	74°C (165°F)	74°C (165°F)
سور کا گوشت، سور کے گوشت سے بنی ہوئی مصنوعات اور گوشت کا قیمہ جو کہ مرغی (پولٹری) کا قیمہ نہ ہو	71°C (160°F)	71°C (160°F)
مچھلی	70°C (158°F)	70°C (158°F)
دیگر مضر خوراک (گانے کا گوشت، بھیڑ کا گوشت، چاول، جھینگا مچھلی جیسے سمندری خوراک (sea-food) وغیرہ))	70°C (158°F)	70°C (158°F)
انڈے	63°C (145°F)	63°C (145°F)

صحت عامہ (PUBLIC HEALTH)

1-800-361-5653

ٹی ٹی وائی 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512

York Region