

NHIỆT ĐỘ TỐI THIỂU ĐỂ NẤU VÀ HÂM NÓNG THỰC PHẨM CÓ THỂ GÂY NGUY HIỂM

Để đảm bảo rằng tất cả các loại thực phẩm có thể gây nguy hiểm đều an toàn khi ăn, hãy sử dụng nhiệt kế chính xác để đo nhiệt độ bên trong.

Sản phẩm Thực phẩm		Nhiệt độ nấu bên trong tối thiểu trong 15 giây	Nhiệt độ hâm nóng tối thiểu trong 15 giây
Gia cầm nguyên con		82°C (180°F)	74°C (165°F)
Thịt gia cầm xay, các sản phẩm từ thịt gia cầm và các loại thịt gia cầm khác không phải là gia cầm nguyên con		74°C (165°F)	74°C (165°F)
Hỗn hợp có chứa hai hoặc nhiều nguyên liệu sau: thịt gia cầm, trứng, thịt động vật, cá hoặc thực phẩm có thể gây nguy hiểm khác		74°C (165°F)	74°C (165°F)
Thịt lợn, các sản phẩm từ thịt lợn và thịt xay trừ thịt gia cầm xay		71°C (160°F)	71°C (160°F)
Cá		70°C (158°F)	70°C (158°F)
Thực phẩm có thể gây nguy hiểm khác (thịt bò, thịt cừu, gạo, hải sản, v.v.)		70°C (158°F)	70°C (158°F)
Trứng		63°C (145°F)	63°C (145°F)

CƠ QUAN Y TẾ CÔNG CỘNG

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512


York Region