

خزن اللحوم النيئة أسفل غيرها من الطعام في الثلاجة.

خزن اللحوم النيئة على أرفف بترتيب درجة حرارة الطهي. الرفوف المنخفضة للحوم ذات درجة حرارة الطهي المرتفعة.

الطعام الجاهز للأكل.



الأسماك والبيض النيء.
الطهي حتى 145° فهرنهايت.



اللحم النيء المفروم
واللحم الذي تمت تطريته
ميكانيكيًا.
الطهي حتى 158° فهرنهايت.



الدواجن النيئة.
الطهي حتى 165° فهرنهايت.



Do it Right!
Serve it Safe!

امسح رمز QR بالهاتف
لمشاهدة الفيديو على الإنترنت.

Rev. Sept. 22, 2023 | Licensed under CC BY-NC 4.0

