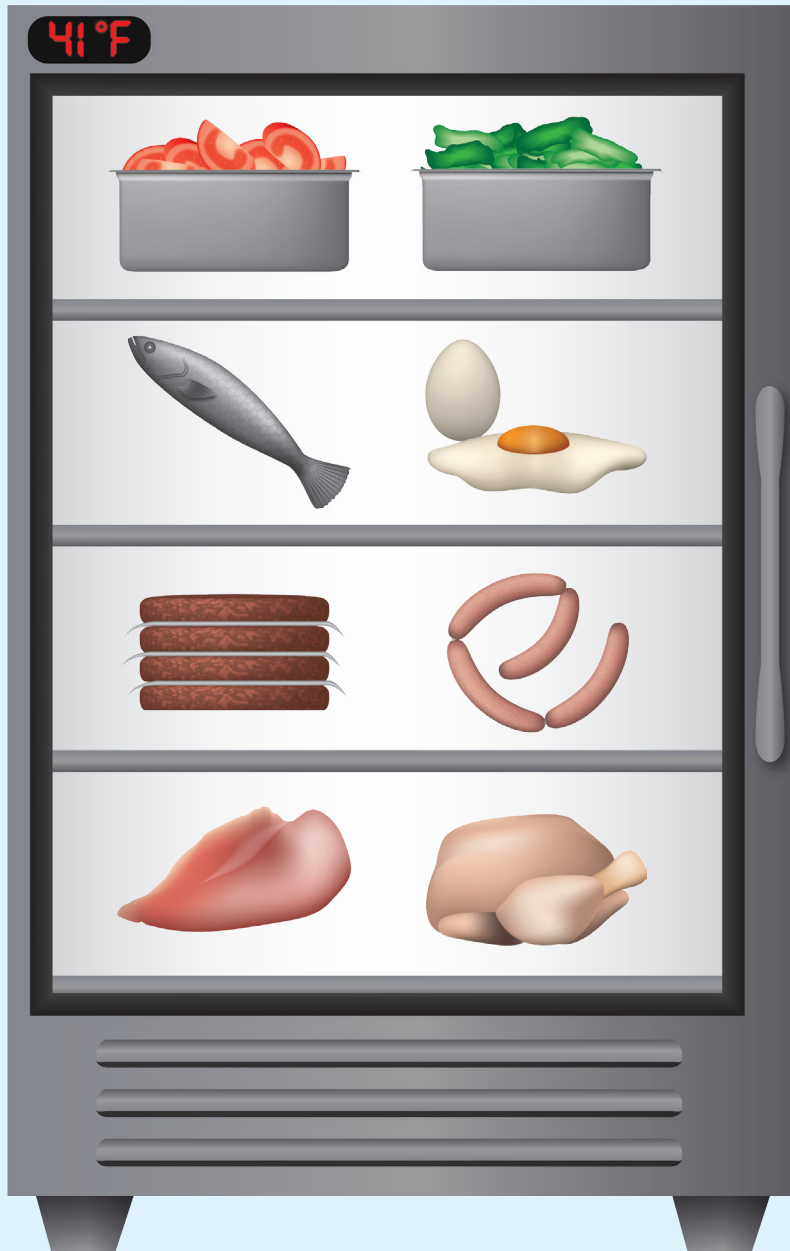


เก็บเนื้อดิบไว้ในตู้เย็นที่บริเวณต่ำกว่าอาหารอื่น ๆ

เก็บเนื้อดิบบนชั้นตามลำดับอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหาร ยิ่งอุณหภูมิที่ใช้สูง ยิ่งเก็บบนชั้นด้านล่าง



อาหารพร้อมรับประทาน



ปลาและไข่ดิบ

ปรุงอาหารให้ถึงอุณหภูมิ 145°F



เนื้ออบและเนื้อนุ่มดิบ

ปรุงอาหารให้ถึงอุณหภูมิ

158°F



สัตว์ปีกดิบ

ปรุงอาหารให้ถึงอุณหภูมิ

165°F



สแกน รหัส QR ด้วยโทรศัพท์เพื่อดู
วิดีโอออนไลน์

Rev. Sept. 26, 2023 | Licensed under CC BY-NC 4.0



Do it Right!
Serve it Safe!