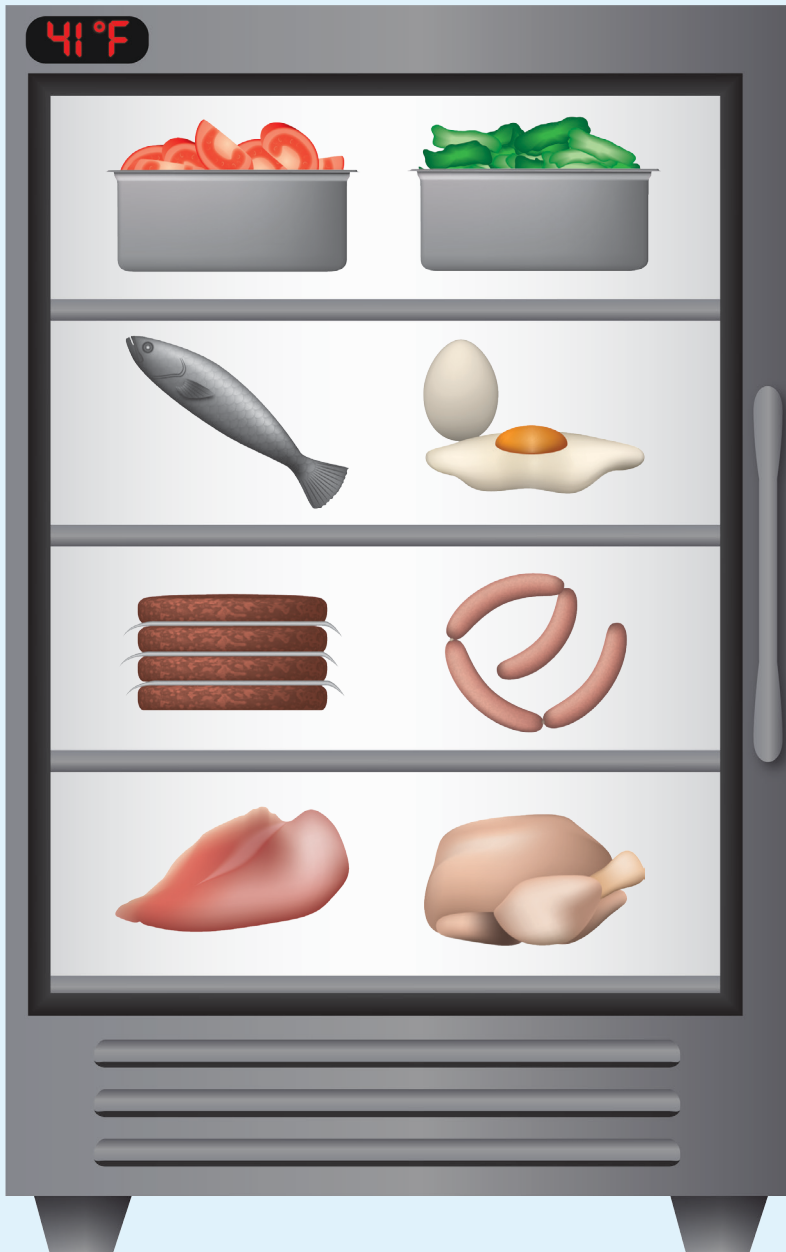


Зберігайте сире м'ясо в холодильнику нижче за інші продукти.

Зберігайте сире м'ясо на полицях у порядку температури готування. Чим вища температура приготування, тим нижче полиця.



Готова їжа.



Сира риба та яйця.
Готуйте до 145°F.



**Сирий фарш і
розм'якшене м'ясо.**
Готуйте до 158°F.



Сира птиця.
Готуйте до 165°F.