

冰箱存放

从上到下

将冰箱温度保持在41°F或以下

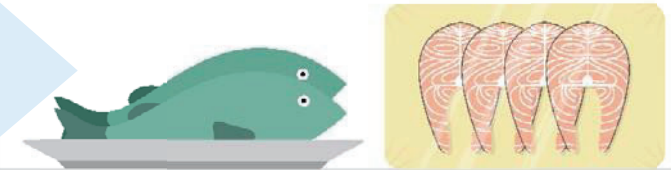
熟食和即食食品

包括熟食肉、奶酪、已洗农产品



海鲜

烹饪至最低145° F



整肉

烹饪至最低145° F



未经巴氏杀菌的带壳蛋

供立即食用的烹饪至最低145° F；
保留的至最低155° F



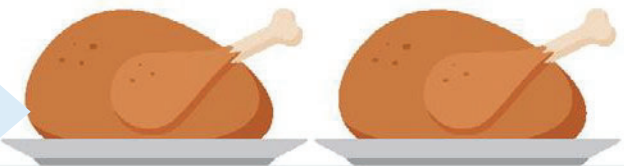
碎动物蛋白

烹饪至最低内部温度155° F



家禽

烹饪至最低内部温度165° F



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月