

# حداقل دما برای پختن و گرم کردن مجدد مواد غذایی پرخطر

برای اطمینان از ایمن بودن همه غذاهای پرخطر، از یک دماسنج دقیق برای اندازه‌گیری دمای داخلی استفاده کنید.

حداقل دمای داخلی پخت برای 15 ثانیه	حداقل دمای گرم کردن مجدد برای 15 ثانیه	محصولات غذایی
82°C (180°F)	74°C (165°F)	 طیور کامل
74°C (165°F)	74°C (165°F)	 طیور چرخ‌شده، محصولات طیور و طیور غیر از طیور کامل
74°C (165°F)	74°C (165°F)	 مخلوط حاوی دو یا چند مورد زیر: مرغ، تخم مرغ، گوشت، ماهی یا سایر مواد غذایی پرخطر
71°C (160°F)	71°C (160°F)	 خوک، محصولات خوک و گوشت چرخ‌شده غیر از طیور چرخ‌شده
70°C (158°F)	70°C (158°F)	 ماهی
70°C (158°F)	70°C (158°F)	 سایر مواد غذایی پرخطر (گوشت گاو، گوسفند، برنج، غذای دریایی و غیره)
63°C (145°F)	63°C (145°F)	 تخم‌مرغ

بهداشت عمومی

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

[york.ca/foodsafety](http://york.ca/foodsafety)

18-5570