

தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய பொருட்களை சமைப்பதற்கும் திரும்பவும் சூடாக்குவதற்கும் ஏற்ற ஆகக்குறைந்த வெப்ப நிலைகள்

தீங்குவிளைவிக்கக் கூடிய உணவுகளை உண்ணுவதற்கு பாதுகாப்பு இருப்பதை உறுதிப்படுத்துவதற்கு, உள் வெப்பநிலையை அளந்தறிய சிறந்த வெப்பமானி ஒன்றைப் பாவிக்கவும்.

உணவு பொருட்கள்		ஆகக்குறைந்த உள்ளே சமைக்கும் வெப்பநிலை 15 வினாடிகளுக்கு	ஆகக்குறைந்த சூடாக்கும் வெப்பநிலை 15 வினாடிகளுக்கு
முழுக் கோழி		82°C (180°F)	74°C (165°F)
அரைத்த கோழி இறைச்சி, கோழி இறைச்சி தயாரிப்பு பொருட்கள் மற்றும் முழுக்கோழி அல்லாத கோழி இறைச்சி வகைகள்		74°C (165°F)	74°C (165°F)
பின்வரும் இரண்டு அல்லது மூன்றுபொருட்கள் அடங்கிய கலவை: கோழி இறைச்சி, முட்டை, மாமிசம், மீன் அல்லது இன்னொரு தீங்குவிளைவிக்கக் கூடிய உணவு		74°C (165°F)	74°C (165°F)
பன்றி இறைச்சி, பன்றி இறைச்சி பொருட்கள் மற்றும் அரைத்த கோழி இறைச்சியைத் தவிர்த்த அரைத்த மாமிசம்		71°C (160°F)	71°C (160°F)
மீன்		70°C (158°F)	70°C (158°F)
மற்றைய தீங்குவிளைவிக்கக் கூடிய உணவு (மாட்டிறைச்சி, செம்மறி ஆட்டிறைச்சி, கடலுணவு, போன்றவை)		70°C (158°F)	70°C (158°F)
முட்டைகள்		63°C (145°F)	63°C (145°F)

PUBLIC HEALTH

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512