

МІНІМАЛЬНІ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ ТА РОЗІГРІВАННЯ ПОТЕНЦІЙНО НЕБЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Щоб переконатися, що всі потенційно небезпечні харчові продукти є безпечними для вживання, використовуйте точний термометр щоб поміряти внутрішню температуру

Харчові продукти		Мінімальна внутрішня температура приготування протягом 15 секунд	Мінімальна температура розігрівання протягом 15 секунд
Ціла птиця		82°C (180°F)	74°C (165°F)
Фарш з птиці, продукти з птиці та інші види м'яса птиці, окрім цілої птиці		74°C (165°F)	74°C (165°F)
Суміш, що містить два або більше наступних продуктів: птиця, яйця, м'ясо, риба та інші потенційно небезпечні продукти харчування		74°C (165°F)	74°C (165°F)
Свинина, продукти зі свинини та м'ясний фарш, окрім фаршу птиці		71°C (160°F)	71°C (160°F)
Риба		70°C (158°F)	70°C (158°F)
Інші потенційно небезпечні продукти харчування (яловичина, баранина, рис, морепродукти, тощо)		70°C (158°F)	70°C (158°F)
Яйця		63°C (145°F)	63°C (145°F)

СЛУЖБА ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
1-800-361-5653
Телетайп: 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512


York Region