溫度規定

用於使用時間/溫度控制來保證安全的食品

烹飪禽類或夾餡食品
165°F

烹飪碎的牛肉/豬肉/魚
155°F

烹飪牛肉/豬肉/海鮮
145°F

最低保溫溫度
135°F

危險溫度帶
細菌快速生長

DANGER

41°F

最高冷藏溫度