

तापमान चार्ट

भोजन को नरिधारति तापमान पर रखें।

ठंडी वस्तुएँ (पकी हुई/तैयार या कच्ची)

| भोजन | तापमान |
|------------------------------|---|
| रेफ्रिजरेटर में रखा भोजन | 4°C/39°F या उससे कम |
| फ्रीज किया हुआ भोजन | -18°C/0°F या उससे कम |
| सामान्य तापमान पर आ रहा भोजन | रेफ्रिजरेटर के तापमान पर |
| ठंडा हो रहा भोजन | 2 घंटे के भीतर 60°C/140°F से 20°C/68°F और 4 घंटे के भीतर 20°C/68°F से 4°C/39°F (या कम) |
| डसिप्ले पर ठंडा भोजन | 4°C/39°F या उससे कम |

खाना पकाने का न्यूनतम तापमान

| भोजन | तापमान |
|--------------------------------------|--|
| मछली | कम से कम 15 सेकंड के लिए 70°C/158°F |
| सूअर का मांस (साबुत/टुकड़े/पिसा हुआ) | कम से कम 15 सेकंड के लिए 71°C/160°F |
| पोल्ट्री (साबुत) | कम से कम 15 सेकंड के लिए 82°C/180°F |
| पोल्ट्री (टुकड़े/पिसा हुआ) | कम से कम 15 सेकंड के लिए 74°C/165°F |
| अन्य खतरनाक खाद्य पदार्थ | 74°C/165°F या इससे अधिक के आंतरिक तापमान के लिए |
| खाना दोबारा गरम करना | 2 घंटे के भीतर कम से कम 15 सेकंड के लिए 4°C/39°F से कम से कम 74°C/165°F |
| गरम रखा खाना | 60°C/140°F या इससे अधिक तापमान पर रखा रखा खाना |