高温杀菌！

165° 禽肉和剩菜剩饭

160° 绞碎的牛肉

150° 猪肉

145° 鸡蛋

140° 牛肉

食品放在室温下两小时就会变质！

低温保存！

冷藏室温度

40°

冷冻室温度

0°

-10°

New York State
Health Department

6543
4/15