

مُوصى به درجات حرارة الطعام الآمنة

يُعد استخدام مقياس حرارة الطعام **الوحيدة** الطريقة الموثوقة لضمان سلامة الغذاء.

مقياس حرارة رقمي



مقياس حرارة ذو القرص الدوار

165° فهرنهايت ... الدواجن، والدواجن المفرومة
الحشوة المحتوية على الدواجن أو اللحوم
أو الأسماك الطهي أو إعادة التسخين
بالميكروويف أو إعادة تسخين بقايا الطعام

155° فهرنهايت ... اللحوم والأسماك المفرومة
اللحوم المحقونة (أي المُطَرَّة)

145° فهرنهايت ... اللحوم، والأسماك، والبيض النيئ

135° فهرنهايت ... الحفظ الساخن للأطعمة

41° فهرنهايت ... الحفظ البارد للأطعمة

اللحوم = لحم البقر والخنزير والضأن
الدواجن = الدجاج والديك الرومي والبط والإوز

هذا هو **الحد الأدنى** لدرجات حرارة الطعام الآمنة المطلوبة بموجب لوائح منشآت الأغذية في ولاية تكساس.



Texas Department of State
Health Services

www.dshs.texas.gov/foodestablishments