

COOK IT HOT

165°F Poultry/Stuffed Foods

155°F Ground Meats

145°F Seafood/Pork

*Minimum internal temperatures of foods
must be maintained
for 15 seconds.*

烹煮

温度

165°F 家禽和包馅食物

155°F 碎肉

145°F 海鲜/猪肉

保持食物内部最低的
温度至少为
15 秒钟

由俄克拉荷马州卫生局 · 消费者保护部提供 • www.health.ok.gov