

सिर्फ डायल नहीं, खाना जाँचें

कोर तापमान के लिए साफ़, कीटाणुरहित प्रोब इस्तेमाल करें। जाँच और सुधार की हर कार्रवाई रिकॉर्ड करें।

75°C

पकाना

कोर को 75°C पर 30 सेकंड या 70°C पर 2 मिनट तक रखें, या कोई साबित सुरक्षित विकल्प अपनाएँ।

82°C

स्कॉटलैंड में दोबारा गर्म करना

सामान्य न्यूनतम कोर तापमान। बाकी जगहों पर 75°C पर 30 सेकंड व्यावहारिक लक्ष्य है। सिर्फ एक बार दोबारा गर्म करें।

63°C

गर्म रखना

खाना 63°C या उससे ऊपर रखें। अगर खाना आपकी सुरक्षित सीमा से नीचे जाए, तो तुरंत कार्रवाई करें।

5°C

फ्रिज का लक्ष्य

फ्रिज 5°C या उससे नीचे रखें। ज़्यादातर ठंडे खाने के लिए 8°C इंग्लैंड, वेल्स और नॉर्थ आयरलैंड में क़ानूनी अधिकतम सीमा है और स्कॉटलैंड में इसकी सलाह दी जाती है।

-18°C

फ्रीज़र का लक्ष्य

खाना पूरी तरह जमा हुआ रखें। प्रोडक्ट के निर्देश और अपनी लिखित भंडारण सीमाएँ मानें।

8°C और 63°C के बीच हानिकारक बैक्टीरिया पनप सकते हैं। इस दायरे में खाने का समय कम से कम रखें। स्कॉटलैंड: जहाँ 82°C से खाना खराब हो जाए, वहाँ दोबारा गर्म करने का कोई सुरक्षित विकल्प अपनाया जा सकता है।