

# Food Bites: دليل تخزين الأطعمة بحيث يمكن الوصول إليها\*



الوعي بحساسية  
الطعام الرئيسية:  
فول الصويا  
المكسرات  
البيض  
القمح  
المحار  
السماك  
اللبن  
الفول السوداني

درجات الحرارة النهائية  
للطهي

- سمك، لحم بقرى،  
لحم خنزير، بيض  
145 درجة فهرنهايت
- لحوم مفرومة، بيض  
مجموع 155 درجة  
فهرنهايت
- دجاج، حشو  
165 درجة فهرنهايت

\* تذكر تغطية جميع منتجات الأطعمة  
عندما يطلب قانون الطعام ذلك.

إذا لم يكن ما تقوم بتخزينه في هذا المخطط، فاتصل بوحدة الفحص الصحي المحلي للتوضيح.