

SAFE CHICKEN HANDLING

安全雞肉處理



STORE (儲藏)

- Store raw chicken below other foods and covered.
- Label shelf for raw chicken storage only.
- 將生雞肉覆蓋並儲藏在其他食物下面。
- 標記僅用於生雞肉儲藏的架子。

Store
chicken on
BOTTOM

將雞肉儲藏
在底部



PREPARE (製備)

- Do not wash chicken.
- Prepare raw chicken and other foods separately.
- Use designated cutting boards and knives.
- 切勿清洗生雞肉。
- 分開製備生雞肉和其他。
- 使用專用的砧板和刀具。

Prep
chicken
SEPARATELY

分開製備
雞肉



COOK (烹飪)

- Use separate utensils for raw and cooked chicken.
- Don't let raw chicken or juices touch other foods when cooking.
- Check temperature by putting thermometer into thickest part of chicken.
- Above 165°F is safe to serve.
- Below 165°F, food is NOT safe. Continue cooking.
- 處理生雞肉和熟雞肉時，使用獨立的廚具。
- 烹飪時，不要讓生雞肉或汁水接觸到其他食物。
- 將溫度計插入雞肉最厚的部分以檢測溫度。
- 如果溫度高於 165°F (74°C)，可安全上桌。
- 如果溫度低於 165°F (74°C) 是不安全的。繼續烹飪。

Don't let
chicken
DRIP

不要讓
雞肉滴水



Cook
chicken to
165°F

烹飪雞肉
至 165°F (74°C)



ENVIRONMENTAL HEALTH
SAN MATEO COUNTY