

ตารางแสดงอุณหภูมิการเก็บรักษาอาหารในแต่ละประเภท

ประเภท	ชนิด	อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุง (°C)	อุณหภูมิขั้นต่ำในการปรุง (°F)
เนื้อสัตว์	เนื้อสัตว์แช่แข็ง	< -12°C	< 10°F
	เนื้อแช่แข็งที่ต้องละลาย	0°C to 4°C	32°F to 39°F
ปลาและอาหารทะเล	อาหารทะเลแช่แข็ง	-18°C	0°F
	อาหารทะเลที่ต้องละลาย	0°C to 4°C	32°F to 39°F
ผัก	ผักชนิดต่าง ๆ	0°C to 4°C	32°F to 39°F
ผลิตภัณฑ์นม	นม	2°C to 4°C	35°F to 39°F
ไข่	ไข่	3°C to 4°C	37°F to 39°F

แหล่งที่มา: The Environmental Public Health (Food Hygiene) Regulations issued by National Environment Agency (NEA), 2005. Singapore.