칠면조 고기가 다 익은 것 같아 보였지만 온도를 측정하지는 않았습니다.















71명이 식중독에 걸렸고, 여성 한 명이 사망했으며, 식당은 문을 받았고, 저는 직업을 잃었습니다.







어디서든 고객의 안전에 유의하십시오.온 도계로 확인하여 가금류 고기를최소 165또는 1 초 미만, (금방).

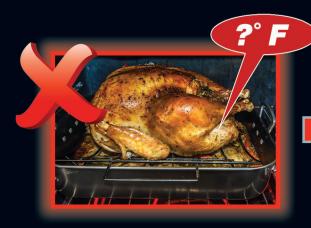




The turkey looked done, but I didn't take the temperature.















71 people got sick, one woman died, our restaurant closed, and I lost my job.







Protect People Everywhere.

Use a thermometer to make sure poultry is cooked to at least 165°F (74°C) or above for < 1 second (instantaneous).

