

烹饪和加热有潜在危险食品（PHF）/安全控制时间和温度（TCS）

标准操作程序（SOP）

1. 根据以下温度烹调生的有潜在危险食物 PHF/TCS:

a. 165 °F 持续 15 秒

- 家禽
- 酿鱼肉，猪肉或牛肉
- 填塞鸡蛋，鱼，猪肉或牛肉的意大利面（如烤宽面条或马尼卡肉）
- 用微波炉烹制的食物

b. 155 °F 持续 15 秒

- 含有牛肉，猪肉或鱼的肉碎产品
- 已经机械嫩化或注射的牛肉或猪肉
- 切粒的牛肉或梳士巴利汉堡扒
- 鱼块或鱼肉条
- 煮熟并保温存放以供食用的鸡蛋（例如蒸汽台或者热箱）
- 薄片肉（如希腊旋转烤肉和费城牛排）

c. 145° F 持续 15 秒

- 鱼，海鲜，牛肉，猪肉和商业饲养的狩猎动物
- 即点即做，放在盘子上的熟鸡蛋。

d. 135 °F 持续 15 秒

- 需要温热存放的新鲜，冷冻或罐装的水果和蔬菜
- 需要温热存放的商业加工过的食品，除非制造商指定需要更高的烹饪温度

e. 130 °F 持续 112 分钟-烤牛肉，咸烤牛肉，烤猪肉和腌烤猪肉（包括火腿）

2. 任何以前在本设施煮熟并冷却，需要重新加热至 165° F 的食物。例外：如果剩余未切片的烤肉煮到 130° F，则冷却后可以重新加热至 130° F。

3. 通过以下方式监测食物温度:

- a. 使用干净的，消过毒的和校准的探头温度计
- b. 将温度计插入产品最厚的部分，通常位于中间。例外：为了防止潜在的污染整块肉的可能性，只能把探头插进烤到 130 °F 的全烤肉大约 1/2 英寸深的地方。
- c. 每个大型食品（如火鸡）至少取两次内部温度，以确保产品的所有部分达到所需的烹饪温度。

执行日期: _____ 负责人: _____