

# 标准操作程序（SOP）

## 烹饪和加热有潜在危险的食物

(样品 SOP)

**目的:** 确保将所有食物煮至适当的内部温度，从而预防食源性疾病。

**范围:** 此程序适用于准备或提供食品的食品服务人员。

**关键词:** 交叉污染，温度，烹饪

1. 交叉污染是指通过不合适或不卫生的设备，程序或产品将细菌，微生物或其他有害物质间接从一个表面传递到另一个表面。
2. 烹饪表示通过加热改变食物并使之适合食用。
3. 温度是指在温度计上测量热或冷的数值。本标准操作程序以华氏度（° F）测量温度。

### 说明:

1. 培训餐饮服务人员使用本 SOP 中的程序。请参阅 SOP 中关于使用和校准温度计的内容。
2. 遵循瓦肖县卫生区（WCHD）的法规。
3. 如果产品配方中含有动物的成分，请将产品煮至所需的最高温度。
4. 将产品烹饪或重新加热至以下温度：：
  - a. 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。
  - 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）
  - c. 165 °F 持续 15 秒
    - 家禽
    - 酿鱼肉，猪肉或牛肉
    - 填满鸡蛋，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
    - 以前在该设施烹饪和冷却，现在重新加热的食物
  - d. 135 °F 持续 15 秒
    - 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
    - 需要温热存放的新鲜，冷冻或罐装的水果和蔬菜
  - e. 130 °F 持续 112 分钟

## 烹饪和加热有潜在危险的食物标准操作程序

(样品 SOP)

- 烤牛肉，咸烤牛肉，烤猪肉和腌烤猪肉（包括火腿）

### 监测:

1. 使用清洁，消毒和校准的探头温度计，最好是热电偶温度计。
2. 在测量食物内部烹煮温度时，避免将温度计插入脂肪或靠近骨头的地方。
3. 如果使用指针温度计，请确保将温度计插入产品的深度超过探头上的标记。如果产品尺寸不允许，请使用数字温度计或热电偶温度计。
4. 将温度计插入产品最厚的部分（通常位于中间），从每批食物中至少取两次内部温度。
5. 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。

### 纠正措施:

1. 重新培训不遵循本标准操作程序的任何食品服务员工。
2. 继续烹调食物直至内部温度达到所需温度要求。

### 验证和记录保存:

食品服务人员将在烹调和再加热温度日志中记录产品名称，时间，两个温度以及任何采取了纠正措施。餐饮服务经理将通过视察监督餐饮服务人员，检查各班的准备程序，以及每天检查烹调和再加热温度日志并签名和注明日期，确保餐饮服务人员已采取了所需的烹调温度。烹调和再加热温度日志应至少保存 6 个月。

执行日期: \_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_

回顾日期: \_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_

修改日期: \_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_