

恰当的烹饪和再加热

温度将会确保安全起见需控制时间/温度的食品(TCS)彻底煮熟,以减少食源性疾病的风险



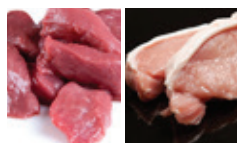
www.scdhec.gov/food

烹饪



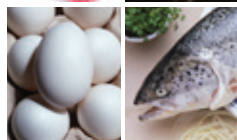
热食的
水果或蔬菜

135°F



生牛肉、猪肉和羊肉, 即时服务的蛋类、鱼类和其他水生生物

145°F



磨碎 嫩化处理的肉类和非即时服务的蛋类

155°F



生家禽和中间有馅的食物

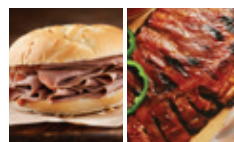
165°F

再加热



烹调后冷却需再加热的热食TCS食物

165°F 两小时内



烹调后冷却需再加热的即食TCS食物

任意温度



Copyright © International Association for Food Protection

烹饪日志样本

烹饪 (内部烹调温度至少15秒)						再加热
日期	食品类目	135°F	145°F	155°F	165°F	165°F
06/09/2014	chicken				169.1	
06/09/2014	pork		147.3			
06/09/2014	ground beef			159.8		
06/09/2014	eggs		148.6			
06/09/2014	beef stew					172.3
评论: 所有食品均按规定烹调。炖牛肉在35分钟之内从38°F再加热到172°F。						

欲了解完整要求, 请参阅61 - 25。

