# 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：
	1. **165 ºF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
	1. 155 ºF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）
	2. 145ºF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 ºF 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 ºF 持续112分钟**-**烤牛肉，咸烤牛肉，烤猪肉和腌烤猪肉（包括火腿）

1. 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。
2. 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 ºF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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**