

烹煮和重新加热的适当温度

规定第 61-25 条：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

烹煮和重新加热 TCS 食品，并通过食品温度计进行测量，确保其内部温度在规定时间内达到最低标准。

烹煮



- 进行热保温的水果、蔬菜和谷物（大米、意大利面食）

135°F



- 生牛排、生猪排和生羊排
- 立即供应的蛋类
- 鱼类，包括贝类和甲壳类

145°F，15 秒



- 绞碎或软化的肉类
- 绞碎、剁碎或切碎的鱼类
- 进行热保温的蛋类

155°F，17 秒



- 生禽肉
- 肉馅、鱼肉馅、禽肉馅或酿馅意面
- 馅料，包括肉馅、鱼肉馅、禽肉馅

165°F

重新加热



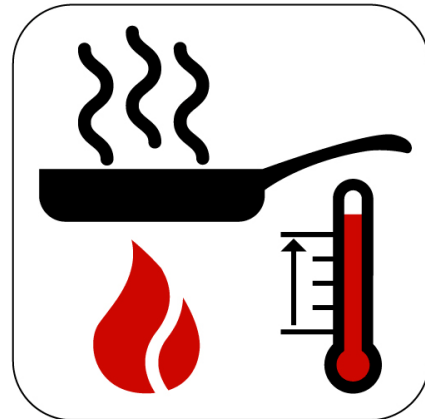
- TCS 食品经过烹煮、冷却和重新加热以进行热保温

165°F，2 小时内



- TCS 食品经过烹煮、冷却和重新加热以立即供应

任何温度



Copyright © International Association for Food Protection

烹煮日志示例

日期	食品项目	烹煮（内部温度）				重新加热
		135°F	145°F	155°F	165°F	165°F
07/01/2024	鸡肉				169.1	
07/01/2024	猪肉		147.3			
07/01/2024	牛肉碎			159.8		
07/01/2024	蛋类		148.6			
07/01/2024	炖牛肉					172.3

备注：
所有食品按规定烹煮。在 35 分钟内，将炖牛肉从 38°F 重新加热至 172°F。

如需了解完整要求，请参阅法规 61-25。

