

食品安全情况说明书

烹饪的温度

所有含有生动物性食物的食品，如鸡蛋，鱼，肉，家禽，或这些食物的任何组合，都必须充分煮熟，直到所有潜在的有害病菌都被消灭为止。病原体被破坏的最低内部温度取决于所烹煮的食物种类。使用下面的图表来确定肉的煮熟度并确保食品是安全的可以供人食用。记得使用食品温度计来检查食物的内部温度。

食物类别	最低温度
水果和蔬菜作为热食来烹饪	135°F
牛肉和猪排，牛排，小牛肉，羊肉和商业饲养的野味	145°F
即食提供的鸡蛋	145°F
鱼和含鱼类食物	145°F
猪肉，包括火腿，培根，生肉	145°F
后期提供的鸡蛋	155°F
碎肉，包括汉堡包，碎猪肉，碎鱼片，碎野味肉或香肠	155°F
家禽或家禽制品，包括馅类，肉馅，砂锅菜，以及包括生食和熟食的菜肴	165°F
酿馅鱼	165°F

微波炉烹饪

微波炉烹饪时,堪萨斯食品法要求所有有潜在危险的食品包括肉类,家禽,鱼和鸡蛋要使其最小内部温度煮至 165°F。此外，这些食物必须按照以下标准烹饪：

- 在整个过程中或中途旋转或搅拌，以防止热量分布不均；
- 盖上盖子保持表面湿润；
- 将食物的所有部位加热使其内部温度至少达到 165°F；并且
- 将烹饪好的食物盖上盖子两分钟使整体温度达到平衡。

生食或未煮熟的食物公告

如果一家食品机构打算出售生鲜或未煮熟的动物食品，建立者必须告知食用这些食品相关的风险。它必须通过消费者咨询的渠道，以披露和提醒的方式告知消费者。消费者顾问必须将风险食品公开，并建议消费者承担风险，并包括声明，“食用生或未煮熟的食物，我将增加患食源性疾病的风险。”见食品安全情况说明书 2，获得更多指导。