

Температуры для приготовления безопасной пищи

Информационный бюллетень

Все пищевые продукты, содержащие сырые продукты животного происхождения, такие как яйца, рыба, мясо, птица или любые их сочетания, должны быть доведены до такой степени готовности, при которой будут уничтожены опасные микробы. Минимальная внутренняя температура, при которой гибнут болезнетворные микроорганизмы, зависит от типа приготовляемой пищи. Чтобы гарантировать безопасность приготовленных блюд при потреблении человеком, используйте следующий график для определения степени готовности. Обязательно используйте пищевой термометр для проверки внутренней температуры пищевого продукта перед его подачей.

Пищевой продукт	Минимальная температура
Фрукты и овощи, приготовленные для хранения при высокой температуре	60°C (140°F)
Жареная говядина и свинина, бифштексы, телятина, молодая баранина и мясо диких животных, разводимых с коммерческой целью	63°C (145°F)
Яйца, приготовленные для немедленной подачи на стол	63°C (145°F)
Рыба и блюда, содержащие рыбу	63°C (145°F)
Свинина, включая ветчину, бекон, а также мясо животных, выращенных с использованием гормонов	63°C (145°F)
Яйца, приготовленные для последующего использования	68°C (155°F)
Фарши или мясо в нарезке, включая гамбургер, свиной фарш, рыбу в нарезке, фарш диких животных или колбасу	68°C (155°F)
Птица и продукты из птицы, включая фарш, фаршированное мясо, рисовые или картофельные запеканки с овощами, а также блюда, в которых содержатся сырые и готовые продукты.	74°C (165°F)
Фаршированная рыба	74°C (165°F)

Приготовление в микроволновых печах

При приготовлении пищи в микроволновой печи по нормативам для пищевой промышленности все потенциально опасные продукты, содержащие мясо, птицу, рыбу или яйца, должны готовиться при температуре не ниже 74°C (165°F). Кроме того, эти продукты должны готовиться в соответствии со следующими стандартами:

1. Их необходимо переворачивать или перемешивать постоянно или в середине процесса приготовления, чтобы компенсировать неравномерное распределение тепла;
2. Они должны готовиться в закрытой крышечкой посуде для сохранения поверхностной влаги;
3. Они должны быть повсеместно подогреты до температуры не менее 74°C (165°F); а также
4. Они должны быть выдержаны в течении двух минут после приготовления для достижения равномерной температуры.

Официальное заявление относительно сырых и не доведенных до готовности продуктов

Если предприятие питания собирается продавать сырые или не доведенные до готовности животные продукты в виде готовых изделий, оно должно проинформировать потребителя об опасности, связанной с потреблением этих продуктов. Конференция, посвященная защите питания (CFP) рекомендует следующую формулировку для уведомления потребителя:

“Тщательно приготовленные продукты животного происхождения, например, говядина, яйца, рыба, молодая баранина, свинина, птица или моллюски снижают риск заболеваний, вызываемых пищевыми продуктами. Отдельные лица, в зависимости от состояния их здоровья, могут подвергаться особому риску при потреблении этих продуктов в сыром или не доведенном до готовности виде. Для получения дополнительных сведений обратитесь к врачу или в органы здравоохранения.”

Для получения дополнительной информации о работе предприятий питания обратитесь в местный отдел здравоохранения.