

Letak sa činjenicama o temperaturama za sigurno kuhanje hrane

Sva hrana koja sadrži sirove životinjske proizvode kao što su jaja, riba, meso, perad ili bilo koja kombinacija ovih proizvoda, treba da se kuha dovoljno vremena da bi se uništili svi potencijalno rizični bakterije. Minimalna unutarnja temperatura koja uništava patogene tvari zavisi o tipu hrane koja se kuha. Da biste bili sigurni da su prehrambeni proizvodi koje kuhate sigurni za ljudsku konzumaciju, treba da koristite donju tabelu za provjeru gotovosti. Za provjeru unutarnje temperature hrane prije posluživanja, uvijek treba da koristite termometar za hranu.

Vrsta hrane	Minimalna temperatura
Voće i povrće skuhanu za držanje vrućim	135°F
Goveđa i svinjska pečenja, goveđi odresci, teletina, janjetina, te komercijalno uzgojena divljač	145°F
Jaja kuhana za trenutno posluživanje	145°F
Riba i hrana koja sadrži ribu	145°F
Svinjetina, šunka i slanina	145°F
Ptičje meso i meso u koje je uštrcana tekućina	155°F
Jaja skuhanu za naknadno posluživanje	155°F
Mljeveno ili usitnjeno meso, uključujući hamburger, mljevena svinjetina, usitnjena riba, mljevena divljač ili kobasice	155°F
Perad i proizvodi od peradi, uključujući file, filovano meso, složence ('casseroles') i jela koja kombiniraju sirovu i skuhanu hranu	165°F
Punjena riba	165°F

Kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Kada kuhate hranu u mikrovalnoj pećnici, Kodeks za hranu zahtjeva da se sva potencijalno rizična hrana koja uključuje meso, perad, ribu ili jaja kuha na minimalnoj temperaturi od 165°F. Osim toga, takva hrana treba da se kuha u skladu sa sljedećim standardima:

1. Okretanje ili miješanje tokom cijelog kuhanja ili nakon što je proteklo pola vremena kuhanja da bi se kompenzirala neravnomjerna distribucija topline;
2. Pokrivena da bi se zadržala površinska vlažnost hrane;
3. Zagrijana na unutarnju temperaturu od najmanje 165°F u svim dijelovima hrane; i
4. Ostavljena da stoji dvije minute nakon što je skuhanu da bi se postigla uravnoteženost temperature.

Javna obavijest o sirovoj ili nedovoljno skuhanu hrani

Ako ugostiteljska ustanova ima namjeru prodavati sirovu ili nepotpuno skuhanu životinjsku hranu u obliku hrane gotove za jelo, treba da obavijesti svoje goste o rizicima koji proizlaze iz konzumacije takve hrane putem tzv. izjave o "otkrivanju informacija" i "podsjetnika."

Izjava o "otkrivanju informacija" uključuje opis sirove ili nepotpuno skuhanu životinjske hrane ili asteriskom označenu hranu sa fusnotom u kojoj stoji da se ta hrana poslužuje sirova ili nepotpuno skuhanu.

"Podsjetnik" treba da uključuje izjavu u kojoj se mušterije obavještavaju da konzumacija sirovog ili nepotpuno skuhanog mesa, peradi, morskih proizvoda, školjaka ili jaja može da poveća rizik od bolesti koje se prenose hranom.

Za više informacija o vođenju ugostiteljske ustanove za pripremu hrane

kontaktirajte lokalni Ured za zdravstvo.