

食品规范情况说明书 (19)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-401.14 章

使用非连续烹饪工艺烹饪的动植物性食品应满足以下要求:

(A) 初始加热过程持续时间不超过 60 分钟; P

(B) 初始加热后, 立即按照 ¶ 3-501.14 (A) 规定的烹饪潜在危险食品的时间和温度参数进行冷却; P

(C) 冷却后, 按照 ¶ 3-501.16 (A)(2) 中的潜在危险食品规定进行冷冻或冷藏; P

(D) 在出售或供应之前, 按照 3-4 01.11 中所述的烹饪温度和时间加热食品所有部分。P

(E) 如果未按照 ¶ 3-501.16 (A) 的规定进行保温, 则按照 ¶ 3-501.14 (A) 规定的烹饪潜在危险食品的时间和温度参数进行冷却, 立即食用, 或在完成烹饪后按照 § 3-501.19 的规定保存一定时间以满足公共卫生控制要求; P 以及

(F) 按照条例中规定的书面程序制备和储存。

公共卫生原因:

该程序旨在解决形成产气荚膜梭菌等细菌的孢子和形成沙门氏菌等植物性病原体的生长问题。最初的加热过程并不能完全消除这些病原体, 但会减少动植物性食品中存在的竞争性生物体。食品机构必须识别仅部分煮熟和冷却的食品, 以确保这些食品不会被食品从业人员误认为是完全煮熟的即食食品。

生动物性食品的非连续烹饪

许多食品厂会提前部分烹饪食品, 以便在供应时能够更快地处理每份订单。这也是餐饮服务商的常见做法, 他们经常在活动前在烤架上“标记”鸡肉或牛排的位置, 然后在现场完成烹饪过程。这种工艺也称为“热烫”或“部分烹饪”。

非连续烹饪是指食品机构有意停止食品的初始加热, 以便食品冷却, 稍后再完全烹饪以供出售或供应的过程。非连续烹饪不包括仅暂时中断或减缓其他连续烹饪过程的烹饪程序, 如给火鸡涂抹黄油。

这些部分煮熟的生动物性食品的储存与生食品无异, 因为每种动物性食品仍须煮熟至条例中列出的适当的最终烹饪温度 (除非有消费者忠告), 并且不需要日期标记。

食品厂必须事先获得监管机构对

其书面程序的批准

- It must have an initial heating 每种食品的加工过程: 必须有一个持续时间不超过 60 分钟的初始加热过程
- 初始加热后, 立即按照规定的的时间和温度参数进行冷却
- 冷却后, 保持冻结或冷却

- 烹饪过程中必须将食品的所有部分加热至符合 3-401.11 规定的温度和时间
- 然后根据 3501.14(A) 进行冷却, 或保温在 135°F 以上, 立即食用, 或保存一定时间以满足公共卫生控制要求

书面程序必须:

- 描述如何监控/记录要求, 以及如果不满足要求, 将采取的纠正措施;



在活动中, 餐饮服务商通常会在肉类完成”烹饪“之前先将其部分烹饪。

- 描述如何将初次加热后, 完成烹饪之前的食品标记为或以其他方式标识为必须在出售或供应之前烹饪的食品; 以及
- 描述如何将食品与即食食品分开。