

食品法規資料概覽 #19

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

非連續烹煮的生動物食品

OAR 333-150-0000, 章節 3-401.14

以非連續烹煮方法烹飪的生動物食品須：

(A) 初始加熱過程的持續時間不超過 60 分鐘；^P

(B) 在初始加熱後，立即根據 ¶ 3-501.14 (A) 中對煮熟的潛在危險食品規定的時間和溫度參數進行冷卻；^P

(C) 冷卻後，保持冷凍或冷藏，根據 ¶ 3-501.16 (A)(2) 規定的潛在危險食品；^P

(D) 在銷售或供應之前，使用將食物的所有部分加熱到一定溫度，並在一段時間內符合 3-401.11 中規定的烹飪食物的方法之一之流程進行烹飪^P

(E) 根據 ¶ 3-501.14 (A) 的時間和溫度參數烹飪有潛在危險的食物，若非根據 ¶ 3-501.16 (A) 規定的熱度保存，則須立即供應，或在完全烹飪後使用時間作為公共衛生控制 § 3-501.19 規定進行保存；^P 且
(F) 按照規定的書面程序進行準備和儲存。

公眾健康理由：

這一流程是針對形成孢子的細菌，如產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和營養病原體，如沙門氏菌的生長。初始的加熱過程無法完全消除這些病原體，但確實減少存在於生動物食品上的競爭性生物。機構必須識別那些只部分煮熟和冷卻的食物，以確保這些食物不會被食品從業員誤認為是已經完全煮熟的即食食品。

許多設施會提前烹飪食物，這樣他們就可以在服務時，更快地處理每一份訂單。這也是餐飲承辦者的常見做法，他們經常在活動前在烤架上「標記」雞肉或牛排，然後在現場完成烹飪流程。這一流程也被稱為「熱燙」或「預煮」。

非連續烹煮是只在食品設施內烹煮食物，在烹煮過程中，有意停止食物的初始加熱，以便在出售或供應前，將食品冷卻，以便稍後完全烹煮。非連續烹飪不包括只涉及暫時中斷或減緩本來連續烹飪過程的烹飪程序，如幫火雞塗油。

這些部分煮熟的生動物食品的儲存與生產品同樣，因為都仍需要煮到法規中列出的適當的最終煮熟溫度（除非有消費者忠告），且並不要求日期標記。

設施必須事先獲得監管部門的書面程序批准

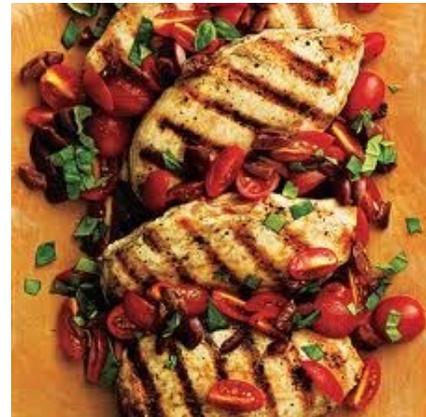
每項食品的流程：

- 必須具有持續時間不超過 60 分鐘的初始加熱過程
- 在初始加熱後，立即冷卻到指定的時間和溫度參數

- 冷卻後，保持凍結或冰涼
- 它必須使用加熱食物的所有部分的溫度和時間符合 3-401.11 的流程
- 然後按照 3501.14(A) 冷卻或保溫至 135°F 以上，立即供應，或使用時間作為衛生控制

書面程序須：

- 描述如何對要求進行監控/記錄，以及在不符合要求時，應採取的正確措施；



在活動中，餐飲承辦者通常會在「煮完」肉類之前，先將之進行部分烹調。

- 描述食物在初始加熱後，在完全烹煮前，如何標明或以其他方式識別在出售或服務前必須烹煮的食物；且
- 描述食品如何與即食食物分開。