

关于批准非连续烹饪生鲜动物性食品的申请

非连续烹饪是指在食品设施烹饪食品的过程中，有意地暂停加热，以便使其冷却，直到晚些时候售卖或食用的时候再完全煮熟的过程。

非连续烹饪不包括连续烹饪中仅涉及临时暂停或减慢的烹饪程序。

使用非连续烹饪工艺煮熟的生鲜动物性食品应为：

- 初始加热过程不超过六十分钟；
- 根据第 050.300 (A) 节的规定，在初始加热之后立即根据煮熟潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）规定的时间和温度参数进行冷却；
- 根据第 050.310 (A) (2) 节的规定，冷却后，进行冷冻或按潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）的规定进行冷藏；
- 在售卖或食用之前，按照第 050.245 (A) - (C) 节要求的温度和时间将食品的所有部分进行加热；
- 根据第 050.300 (A) 节规定的煮熟潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）指定的时间和温度参数进行冷却。如果不是按照第 050.310 (A) 节的规定进行保温，就要立即食用，或者完全煮熟后根据第 050.330 条规定的使用时间作为公共卫生控制措施；和
- 根据书面程序准备和储存：
 1. 已经获得卫生部门的事先批准；
 2. 保存在食品机构内，并且卫生部门要求时能够提供；
 3. 描述上述要求如何由许可证持有者进行监督和记录，并在不符合要求时采取纠正措施；
 4. 描述在初次加热之后，但在完成烹调之前，食品应如何被标记或以其他方式记认在销售或食用之前必须按上述规定烹饪；和
 5. 描述如何将食物在初始加热之后但完成烹调之前，按照第 050.130 (A) 节中的规定与即食食品分开存放。

设施名称： _____ 卫生许可证编号： _____

设施地址： _____ 城市： _____ 州： 内华达 邮编： _____

负责人： _____ 职务： _____

电话： () _____ 电邮： _____

邮寄地址： _____ 城市： _____ 州： _____ 邮编： _____

第 050.245 节 生鲜动物性食品

A. 除本节 B, C 和 D 部分规定外, 生鲜动物性食品比如蛋、鱼、肉、家禽和含有这些生鲜动物性食品的食物, 必须根据正在烹调的食物, 选择以下一种方法, 将食物的所有部分加热至一定温度并满足一定时间:

1. 145° F (63° C) 或以上, 持续 15 秒, 用于:

- a) 为满足客人的要求, 立即食用而打破和准备的生鸡蛋, 以及
- b) 除第 A (2)、A (3)、B 和 C 小节所规定的情况外, 根据本条例规定的鱼类和肉类, 包括以食用目的而商业化饲养, 或根据自愿检查计划饲养的狩猎动物。

2. 使用 155° F (68° C) 15 秒或下表中指定的温度, 烹调平胸鸟类, 机械嫩化和注射肉类时对应的烹调时间; 或者是以下食物的碎肉: 鱼、肉、以食用目的而商业化饲养, 或根据相关条例参与自愿检查计划饲养的狩猎动物; 和

最低温度 ° F (° C)	最短时间
145 (63)	3 分钟
150 (66)	1 分钟
158 (70)	< 1 秒 (瞬间)

; 或

3. 家禽、毛鸭蛋、根据相关条例规定的野生狩猎动物、酿鱼、酿肉、酿意大利面、酿禽肉、平胸鸟类, 或包含鱼、肉、家禽或平胸鸟类的酿制食品, 在 165° F (74° C) 或以上持续 15 秒。

B. 包括牛肉、咸牛肉、羊肉、猪肉和烤熏猪肉比如火腿等烤全肉必须煮熟:

1. 根据下面表格中对应的烤肉重量把烤箱预热到相应的温度:

烤箱类型	根据烤肉重量的烤箱温度	
	10 磅(4.5 kg)以下	10 磅(4.5 kg)以上
干燥	350°F (177°C) 或更高	250°F (121°C) 或更高
有对流	325° F(163°C) 或更高	250°F (121°C) 或更高
高度潮湿 ¹	250°F (121°C) 或更低	250° (121°C) 或更低

¹ 在烤箱或烤箱出口处测量的相对湿度大于 90% 至少 1 小时; 或者在提供 100%湿度的密封袋中。

; 和

2. 如下图所示，将食物的所有部分加热到的温度以及对应于该温度的持续时间。

温度 °F (°C)	时间 ¹ (分钟)	温度 °F (°C)	时间 ¹ (秒)
130 (54.4)	112	147 (63.9)	134
131 (55.0)	89	149 (65.0)	85
133 (56.1)	56	151 (66.1)	54
135 (57.2)	36	153 (67.2)	34
136 (57.8)	28	155 (68.3)	22
138 (58.9)	18	157 (69.4)	14
140 (60.0)	12	158 (70.0)	0
142 (61.1)	8		
144 (62.2)	5		
145 (62.8)	4		
¹ 保持时间可能包括烤箱升温的时间			

- C. 如果出现下列情况，生的或者未煮透的完好牛排可以以即食的形式售卖：

1. 该食品设施服务的人群不是高度容易染病的人群。
2. 牛排标示为符合“全肉，完好牛肉”的定义；
3. 牛排的表面和底部被烹饪至表面温度为 145° F (63° C) 或更高，并且在所有外表面上实现煮熟的颜色变化。

非连续烹饪生鲜动物性食品：书面程序工作表

企业名称及许可证编号：_____ 营业所地址：_____

申请人姓名及职位：_____ 申请人签名：_____

生鲜食物名称：								
	时间	温度	监测			纠正措施	记录	
			什么	怎样	频率			谁
初始加热			时间		每批		如果加热时间超过60分钟，应该丢弃或者马上加热至165°F以上。	
冷却	头两个小时内	135°F* 至 <_70°F	时间和温度	用校准过的食物温度计量取温度，用钟或秒表记录时间时间	每批；每个小时直到到达最终温度。		如果冷却时间和温度达不到要求就应该丢弃食物。	冷却日志必须保存至少6个月。
	一共6小时内	135°F* 至 <_41°						
冷藏		<_41°	温度	用校准过的食物温度计量取温度			冷却至41°F以下。如果： 42°F以上超过4小时就应该丢弃	
烹饪	最终烹饪的时间和温度根据瓦肖县卫生区条例第050.245节的规定（参看附件）		时间和温度	用校准过的食物温度计量取温度，用钟或秒表记录时间时间			如果时间和温度要求没能达到就继续烹饪。	

*冷却时间和温度从135°F开始算，或者如果低于135°F则该温度算为最终初始卫生温度。

完成烹饪后，食物必须在高于或等于135°F的温度下保持；立即食用；用时间作为公共卫生控制措施；或在2小时内从135°F降至70°F并且6小时内从135°F降至41°F。

初次加热之后，在完成烹调之前，在储存过程中食品应如何被标记或以其他方式记认使用了非连续的烹饪方式呢？

食物在初次加热后，但在完成烹饪之前，如何与即食食物分隔开，以防止潜在的交叉污染？

卫生地区代表

姓名及职位：_____ 签名：_____ 同意日期：_____