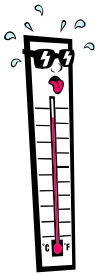


WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
威斯康星州食品规范说明

~~~~~ Preparing and Holding Potentially Hazardous Foods ~~~~~

~~~~~ 准备和保存具有潜在危险的食品~~~~~

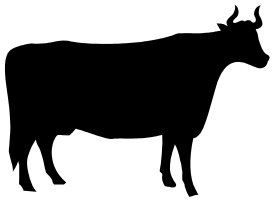
最低烹饪温度及所需时间	
华氏165度（摄氏 74 度）时15秒	家禽；活捉或野外喂养的野生狩猎动物；罐装鱼、肉、面食、家禽或平胸类鸟（鸸鹋/鸵鸟）及包含鱼、肉、面食、家禽或平胸类鸟的馅、砂锅、分层面菜。微生物减少 7 层（或 7D kill）
食品所有部分均为华氏 165 度（摄氏 74 度）	**微波烹饪：**生的动物食品：在整个烹饪过程或中途盖上、旋转或搅动，并盖上 2 分钟时间7D Kill.
华氏 155 度（摄氏 68 度）时15秒 或华氏145度（摄氏63度）3分钟 华氏150度（摄氏66度）1分钟 瞬间华氏 158度（摄氏70度）	平胸类鸟（鸸鹋/鸵鸟）；注水肉；捣碎的（沉淀、剁碎、改造、结合等）原始动物食品，如鱼、肉、商业喂养的狩猎动物、野生动物或野兔；以及尚未准备立即食用的带壳生蛋（储备或加热保存）.5D kill.
华氏145度（摄氏63度）15秒	准备立即食用的带壳生蛋；商业喂养的狩猎动物、外来动物或野兔；以及此表中未指定的其它鱼和肉3D kill.

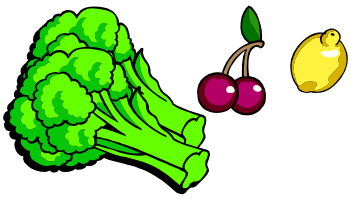
全烤牛肉、腌制烤牛肉、猪排和熏制猪排，如 HAM：注意 – 在该温度下，持续时间可能包括烹饪后加热.

温度 摄氏度 (F)	时间 （分钟数）	温度 摄氏度 (F)	时间	温度 摄氏度 (F)	时间
54 (130)	112 分钟.	62 (144)	5 分钟.	67.2 (153)	34 秒.
56 (132)	71 分钟.	63 (145)	4 分钟.	67.8 (154)	27 秒.
57 (134)	45 分钟.	63.3 (146)	169 秒.	68.3 (155)	22 秒.
58 (136)	28 分钟.	63.9 (147)	134 秒.	68.9 (156)	17 秒.
59 (138)	18 分钟.	64.4 (148)	107 秒.	68.9 (156)	17 秒.
60 (140)	12 分钟.	65 (149)	85 秒.	69.4 (156)	14 秒.
60.6 (141)	9 分钟.	65.6 (150)	67 秒.	70.0 (158)	11 秒.
61 (142)	8 分钟.	66.1 (151)	54 秒.	70.6 (159)	10 秒.
61.7 (143)	6 分钟.	66.7 (152)	43 秒.	71.1 (160)	10 秒.

未煮熟透的肉： 如果消费者特别订购，PERMIT HOLDER 可以提供未煮熟透的完整通肌、未注水肉（如牛排、主肋等）！

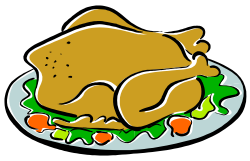
不要忘记消费者忠告!!



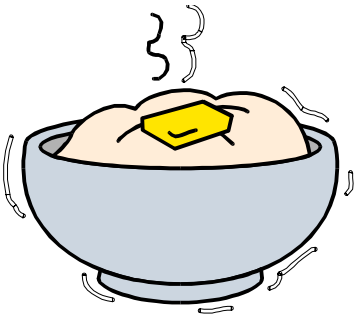


烹饪植物食品以加热保存：加热保存的水果和蔬菜应烹饪到华氏 140 度（摄氏 60 度）加热保存温度。

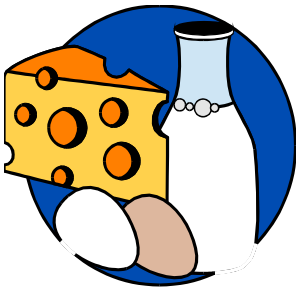
重新加热：



烹饪后立即食用：烹饪或冷藏的 RTE 食品可以在任何温度下食用，如原汁烤牛肉三明治。**加热保存：**不到 2 小时完成。剩菜应重新加热到至少华氏 165 度（摄氏 74 度）15 秒时间{微波加热为华氏 165 度（摄氏 74 度）旋转或搅动，盖上 2 分钟}，剩余未切片的烤牛排（如上所述）可以用相同的初始烹饪参数重新加热。商业加工、包装的 即食 (RTE) 食品应重新加热到至少华氏 140 度（摄氏 60 度）。



加热或冷藏保存： 加热食品 ≥ 华氏 **140 度（摄氏 60 度）**，除上述烹饪或重新加热的烤牛排之外，可以在华氏 130 度（摄氏 54 度）下保存。**冷藏食品 ≤ 华氏 41 度（摄氏 5 度）。**



***冷却*：** **采用快速制冷方法！**

2 小时内冷却到华氏 140 度至华氏 70 度（摄氏 60 度至摄氏 21 度），接下来的 4 小时内冷却到华氏 70 度至华氏 41 度（摄氏 21 度至摄氏 5 度）

环境温度因素：4 小时内冷却到华氏 41 度（摄氏 5 度），如再生食品、罐装金枪鱼

*冷藏收货：法律允许某些产品的交货温度 ≥ 华氏 41 度（摄氏 5 度），它们应在 4 小时内冷却到华氏 41 度，时间参数需求不适用于单类食品。

冷冻食品： 保持产品冷冻“固体”状态所需的温度随产品而异。

变松：将冷藏温度调节为 ≤ 华氏 41 度（摄氏 5 度），或者如果食品保持冷冻，可调节为任何温度。

冷冻鱼以杀死寄生物：(1) 华氏 –4 度或摄氏 –20 度或更冷，保持时间 168 小时或 7 天；或者
（某些种类的金枪鱼除外） (2) 冷柜冷冻为华氏 –31 度或摄氏 –35 度或更冷，保持时间 15 小时

解冻：

1) 在冰箱里 ≤ 华氏 41 度（摄氏 5 度）。
2) 作为连续烹饪过程的一部分。
3) 解冻即食食品 (RTE) 立即食用的任何步骤。
4) 侵在活水下 ≤ 华氏 70 度（摄氏 21 度），RTE 食品的任何部位都不会上升到华氏 41 度以上，或者对于适当烹饪的任何原始动物食品，不会上升到华氏 41 度之上超过 4 小时（包括置于活水、准备和冷却到 ≤ 华氏 41 度（摄氏 5 度）的时间。活水应具有足够的速度和水流，以便在溢流中浮起松散的颗粒。

*阅读详细信息！*参阅威斯康星州食品规范第三章，网址：
http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf.