

对生动物食物进行非连续烹饪的请求

DBA: _____

地址: _____

许可证持有人: _____

食品: _____

威斯康星州食品法典（2013 年 9 月 1 日生效）第 3-401.14 节允许使用非连续烹饪过程烹饪生动物食品，前提是：

- 初次加热过程的持续时间不能超过 60 分钟
- 在初次加热后立即将食物正确冷却并冷藏
- 在销售或食用之前，将食物加热到至少 165° F，并持续加热 15 秒

非连续烹饪程序必须通过以书面形式提交到 Public Health Madison & Dane County 获得事先批准。该程序的副本必须包含在该请求中，并且必须描述：

1. 如何监控和记录初次加热、冷却、冷藏、再加热和任何后续冷却，以及在不符合这些要求时将采取的纠正措施（即当食品未标记或未遵循其他任何已批准的程序时会发生什么）
2. 初次加热后，但在完成烹饪前，如何标记食物，或者如何以其他方式将这些食物确定为必须使用以下过程烹饪的食物：在销售或食用食物前，将食物的所有部分加热到至少 165° F，并持续加热 15 秒
3. 如以上所规定的，在初次加热后但在烹饪前，如何将食物与即食食物分开。

必须在企业保留一份已批准程序的副本，并可将其提供给 Public Health Madison & Dane County。如果不遵守已批准的程序，则该批准将无效。

企业负责人: _____

由 PH 公共卫生学家审查的计划: _____

批准日期: _____

非连续烹饪的书面程序

在您的程序中必须包含对以下问题的回答。
在需要时附加其他页面。

1. 什么食物可进行非连续烹饪？
2. 这种食物最初是如何加热的，加热多长时间？
3. 如何正确冷却该食物？
4. 正确冷却后，在哪里冷藏该食物？
5. 在食用前，如何将该食物加热到 165° F，并持续加热 15 秒？
6. 描述在食物正在储存时如何将其识别为已部分烹饪。
7. 描述这些食物在储存过程中如何将它们与即食食物分开，以防止可能的交叉污染。
8. 谁将负责监控初次加热、冷却、冷藏和再加热？
9. 将使用什么文档来监控这些步骤？
10. 在不符合这些要求时将采取哪些纠正措施？
11. 在检查过程中将如何提供这种书面程序？