



Mike DeWine, Governor
Jon Husted, Lt. Governor

Department of Health Department of Agriculture

Amy Acton, MD, MPH, Director, Ohio Department of Health
Dorothy Pelanda, Director, Ohio Department of Agriculture

俄亥俄州农业厅
和
俄亥俄州卫生厅

2019 年食品法典 – 第 3717-1-03 章参考指南 食品

时间/温度安全控制 (TCS) 食品：最低烹饪温度与时间

165°F (74°C), 保持 15 秒 微生物可减少 7-log	生禽；鸭仔蛋； 填馅生鱼、肉、猪肉、意大利面、家禽或平胸类鸟； 填料包括生鱼、肉、家禽或平胸类鸟。																
165°F (74°C)	微波炉烹调生的动物性食品：在烹饪的全程或中间进行覆盖、旋转或搅拌，并保持 2 分钟。																
155°F (68°C), 保持 15 秒, 或 158°F (70°C), 保持 < 1 秒 150°F (66°C), 保持 1 分钟 145°F (63°C), 保持 3 分钟	生的平胸类鸟；注入肉； 粉碎状（绞碎、剁碎、切碎、切片、与其他肉类混合）生的动物性食品，如鱼、碎牛肉和其他肉类、商业饲养的狩猎动物、外来动物或兔子； 生的带壳蛋不用于立即食用（用于食物组合或保温），{另见高度易感人群 (HSP)}。																
145°F (63°C), 保持 15 秒	生的带壳蛋用于立即食用； 鱼和肉包括商业饲养的狩猎动物、外来动物或兔子； 需要裸手接触的即食食品作为一种配料添加到不含动物生肉的食品中； 生的整块全肌肉牛排如果表面温度烹饪到至少 145°F，且整个表面都因熟化而出现颜色变化，并且设施不服务于高度易感人群，则牛排可作为未熟的 RTE 食品提供，并就此进行适当标记。																
全烤牛肉、咸牛肉、羊肉、猪肉或腌猪肉																	
144°F (62.2°C) 5 分钟* 142°F (61.1°C) 8 分钟* 140°F (60.0°C) 12 分钟* 138°F (58.9°C) 18 分钟* 136°F (57.8°C) 28 分钟* 135°F (57.2°C) 36 分钟* 133°F (56.1°C) 56 分钟* 131°F (55.0°C) 89 分钟* 130°F (54.4°C) 112 分钟*	158°F (70.0°C) 0 秒* 157°F (69.4°C) 14 秒* 155°F (68.3°C) 22 秒* 153°F (67.2°C) 34 秒* 151°F (66.1°C) 54 秒* 149°F (65.0°C) 85 秒* 147°F (63.9°C) 134 秒* 145°F (62.8°C) 4 分钟*	<table><tr><th>烤箱类型</th><th>重量 < 10 lb (4.5 kg)</th><th>重量 ≥ 10 lb (4.5 kg)</th></tr><tr><td>静态干燥式</td><td>≥ 350°F (177°C)</td><td>≥ 250°F (121°C)</td></tr><tr><td>对流式</td><td>≥ 325°F (163°C)</td><td>≥ 250°F (163°C)</td></tr><tr><td>高湿度 ¹</td><td>≤ 250°F (121°C)</td><td>≤ 250°F (121°C)</td></tr><tr><td colspan="3">1. 相对湿度 >90%，保持时间 ≥1 小时，在烤箱出口或烹饪腔测量，或者在提供 100% 湿度的防潮袋中测量。</td></tr></table>	烤箱类型	重量 < 10 lb (4.5 kg)	重量 ≥ 10 lb (4.5 kg)	静态干燥式	≥ 350°F (177°C)	≥ 250°F (121°C)	对流式	≥ 325°F (163°C)	≥ 250°F (163°C)	高湿度 ¹	≤ 250°F (121°C)	≤ 250°F (121°C)	1. 相对湿度 >90%，保持时间 ≥1 小时，在烤箱出口或烹饪腔测量，或者在提供 100% 湿度的防潮袋中测量。		
烤箱类型	重量 < 10 lb (4.5 kg)	重量 ≥ 10 lb (4.5 kg)															
静态干燥式	≥ 350°F (177°C)	≥ 250°F (121°C)															
对流式	≥ 325°F (163°C)	≥ 250°F (163°C)															
高湿度 ¹	≤ 250°F (121°C)	≤ 250°F (121°C)															
1. 相对湿度 >90%，保持时间 ≥1 小时，在烤箱出口或烹饪腔测量，或者在提供 100% 湿度的防潮袋中测量。																	
*注意：保温时间可能包括烹饪后的升温过程																	
135°F (57°C)	出于保温目的的植物性食品烹饪：需要保温的水果和蔬菜应烹饪到至少 135°F (57°C)的保温温度。																
采用非连续烹饪方法烹饪生的动物性食品		保温与保冷：															
• 在开始烹饪之前，设施必须持有经地方卫生部门批准的书面程序。		• 低温 TCS 食品，41°F (5°C) 或更低温度。															
• 应根据要求，向地方卫生部门提供书面程序。		• 高温 TCS 食品，135°F (57°C) 或更高温度；但按上述方式烹饪或重新加热的烤牛肉和烤猪肉可以保持在 130°F (54°C)。															
• 应对食品实施不超过 60 分钟的初始加热过程。		即食食品的重新加热：根据消费者的订单而烹饪并冷藏的 RTE 食品可在任何温度下提供（例如原汁烤牛肉三明治）。															
• 食品经初始加热后应立即进行适当冷却。																	
• 冷却后，食品应保持在 41° F 或更低温度，或予以冷冻。																	
• 在供应和销售食品之前，应根据上述最低烹饪温度和时间烹饪食品（不得提供生的或未熟的食品）。																	
为了保温而重新加热：必须在 ≤ 2 小时内完成。																	
• 剩余的 TCS 食品应重新加热到至少 165°F (74°C)，并保持 15 秒。在微波炉中重新加热的食品在提供之前，还应进行旋转或搅拌，覆盖，并保持 2 分钟。																	
• 按照上述温度烹饪的烤牛肉或烤猪肉，其未经切片的剩余部分可重新加热至相同的温度。																	
• 商业加工、包装的 RTE TCS 食品应重新加热到至少 135°F (57°C)。																	

冷却 TCS 食品：

- 高温 TCS 食品应在 2 小时内从 135°F 冷却至 70°F (57°C 至 21°C)；在 6 小时或更短时间内从 135°F 冷却至 41°F (57°C 至 5°C)。
- 由室温配料制成的 TCS 食品应在 4 小时内冷却至 41°F (5°C)（例如冲调食品、金枪鱼罐头）。
- 根据相关法律规定接收的 TCS 食品，允许接收温度高于 41°F (5°C)，例如牛奶、红肉、软体贝类，这些 TCS 食品应在 4 小时内冷却至 41°F (5°C)；*但*生的带壳蛋除外，生的带壳蛋必须立即放入 45°F (7°C) 或温度更低的冰箱中。

冷冻食品：

储存的冷冻食品应保持冷冻状态。

- 松解：将冷冻食品的温度调至 41°F (5°C) 或以下，或者食品能保持冷冻状态的任何温度。
- 解冻：冷冻食品必须在 41°F 或更低温度的冷藏条件下解冻，或在 70°F (21°C) 或更低温度的流水中解冻，或在烹饪过程中解冻。
- 解冻 ROP 鱼类：在冷藏之前或放入流水中解冻之前，必须从低氧环境中取出。

作为公众健康控制手段的时间规定（无温度控制）：

- 必须现场保留书面程序，并可供地方卫生部门查看。
- 供应品（烹饪前）或 RTE（用于出售、提供或展示）TCS 食品应标记或标识食品自停止温度控制后超过 4 小时的时间。超过 4 小时后，或者食品无标识或标识错误，应将食品丢弃。
- 供应品或 RTE TCS 食品应标记或标识食品自停止温度控制后超过 6 小时的时间。应在下列情况下丢弃食品：1) 超过 6 小时；2) 如果食品温度或周围空气温度超过 70°F；或者 3) 如果食品无标识或标识错误。

标记日期的食品：

对于冷藏 RTE 食品、在设施内制备的 TCS 食品或已开封的商业包装食品，如果存放时间超过 24 小时，则必须标记食品应在店内食用、出售或丢弃的截止日期，且该时间不得超过 7 天。食品的制备或开封日期应视为第一天。RTE TCS 食品或配料如随后要与其他配料或部分进行组合，则应保留配料最初开封或制备的日期标识。如果日期标记显示超过了 7 天或者未标记日期，则应丢弃食品。

- 如果制造商基于食品安全提供了食品保存期，则标记的日期不得超过该保存期。
- 经常重新包装的食品（如熟食、烤肉等）或散装食品（如软质冰淇淋基料），如经许可方允许，可按替代方法标识。
- 如果食品随后被冷冻：
 - RTE TCS 食品的冷冻时间不计入食品必须被食用或丢弃的天数，但冷冻不会重置最长 7 天的时间限制。
 - 食品解冻后，必须 1) 注明食品需在 24 个小时内食用；或者 2) 根据食品冷冻前后的总冷藏天数，标记新的保存期。
- **日期标记的例外情况：**
 - 根据消费者的要求，从散装容器中取出以供食用或重新包装以供出售的个别食物部分；
 - 适合长期存放的干发酵或腌制香肠或食品，如意大利辣肠、热那亚香肠、意大利熏火腿、帕尔马（火腿）等等；
 - 硬奶酪（例如切达干酪、格鲁耶干酪、帕尔马森雷加诺干酪和罗马干酪）和半软奶酪（例如蓝纹奶酪、艾丹姆奶酪、戈贡佐拉奶酪、高达奶酪和蒙特里杰克干酪）；
 - 商业性熟食沙拉（火腿沙拉、海鲜沙拉、鸡肉沙拉、鸡蛋沙拉、意面沙拉、土豆沙拉和通心粉沙拉）；
 - 制作的乳制品，如酸奶、酸奶油和酪乳；
 - 腊鱼制品，例如腌鲱鱼、干鳕鱼或腌鳕鱼；以及
 - 贝类存货。

高度易感人群 (HSP)：

比较有可能患有食源性疾病的人，包括免疫功能低下的人、学龄前儿童或那些在提供监护、保健或辅助生活的设施中获得食品的老年人。

- 不得向 HSP 提供下列食品：未经巴氏杀菌的果汁或含果汁的饮料；生的或未全熟的动物性食品，如生鱼片、鞑靼牛排、半生肉、半熟蛋、蛋白酥饼和生种芽。
- 在制备下列食品时，应以经巴氏杀菌的鸡蛋或蛋类制品取代生的带壳蛋：
 - 凯撒沙拉、荷兰酱、蛋黄酱、蛋白酥皮、蛋酒、冰淇淋等食品；
 - 对于将多个鸡蛋打碎并混在一起烹饪的食谱，除非在将生蛋混合在一起后立即进行烹饪，以供消费者食用，例如炒蛋；在烘烤前混合鸡蛋，并且鸡蛋彻底烘烤熟透，如蛋糕或松饼；或食物制备是根据 HACCP 计划进行的。
- 食品行业员工不得裸手接触 RTE 食品。
- 仅作为公众健康控制手段的时间规定不得用于生鸡蛋。

防止来自双手的污染：

可以通过使用手套、器具、熟食用纸巾或上菜设备来防止食物受到污染。

- 除非地方卫生部门根据 OAC 3717-1-03.2 (a)(4) 批准了裸手接触程序，否则禁止裸手接触 RTE 食品。
 - 如果设施服务于高度易感人群，则严禁裸手接触 RTE 食品。
 - 在清洗水果和蔬菜时，允许裸手接触 RTE 食品。

使用手套

- 戴手套之前，必须彻底清洗双手。
- 一次性手套应仅用于一项任务，并在破损或弄脏时或在操作中断时予以丢弃。
- 用于在切割操作时保护双手的防切手套不得与食品直接接触，除非按照 OAC 3717-1-03.3 中规定的烹饪温度进行烹饪。
- 除非按照 OAC 3717-1-03.3 中规定的烹饪温度进行烹饪，否则布手套不得与食品直接接触。
- 不得出于任何目的在食品服务经营机构或食品零售机构中使用乳胶手套。

标签要求：

<p>包装食品必须根据州和联邦要求贴上标签。标签上的信息必须至少包括：</p> <ul style="list-style-type: none">• 食品的通用名称• 按含量（重量）降序排列的主要和次要配料表• 准确标注净数量• 产品制造商、包装商或分销商的名称和营业地点• 过敏原声明• 营养标签（如适用）	<p>供顾客自行取用的散装食品必须清晰地标明制造商的原始包装标签，或以卡片、签名或其他方式标明最低标签信息。</p>
--	--

消费者忠告 – 出售或供应生的或未熟的动物性食品（如牛肉、鸡蛋、鱼肉、羊肉、牛奶、猪肉、家禽或贝类）的设施，必须通过小册子、熟食处理或烹饪建议、标签声明或其他有效手段，清晰展示消费者忠告信息。消费者忠告必须包括以下内容：

- 动物性食物的描述（如“半壳牡蛎”、“生鸡蛋凯撒沙拉”或“汉堡包”）。
- 标识动物性食品，方法是加星号并在脚注中说明食品是生的或未熟的，或含有生的或未熟的成分。
- 声明中必须指出，食用生的或未熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险。