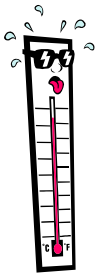


WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
FLETË FAKTESH E KODIT TË USHQIMIT TË SHTETIT WISCONSIN

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

~~~~~ Përgatitja dhe mbajtja e ushqimeve me mundësi rreziku ~~~~~

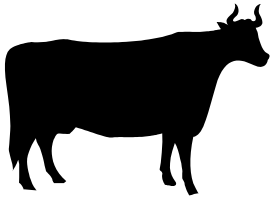
TEMPERATURAT MINIMALE TË ***GATIMIT*** ME KOHËZGJATJET E KËRKUARA	
165°F (74°C) për 15 sekonda	Shpendë; kafshë gjuetie të egra të kapura të gjalla ose të pastruara në terren; peshk i mbushur, mish, makarona, shpendë ose zogj jofluturues (emu/struci) dhe mbushje, gjellë në tavë, gjellë me makarona me shtresa që përmbajnë peshk, mish, shpendë ose zogj jofluturues. Zvogëlim 7 logaritëm në mikroorganizma (ose "7D kill")
165°F (74°C) në të gjitha pjesët e ushqimit	Gatimi në mikrovalë: për ushqimet e pagatuara të kafshëve: të mbuluara, të rrotulluara ose të përziera gjithkund ose përgjysmë gjatë procesit të gatimit dhe të mbajtura të mbuluara për 2 minuta "7D Kill".
155°F (68°C) për 15 sekonda ose 145°F (63°C) për 3 minuta 150°F (66°C) për 1 minutë 158°F (70°C) në mënyrë të menjëhershme	Zogjtë jofluturues (emu/struci), mishi i mbushur me lëng, ushqime kafshësh të pagatuara që kanë ndryshuar formë (të grira, të copëtuara, të ristrukturuara, të kombinuara, etj) si psh peshku, mishi, kafshë gjahu të rritura komercialisht, kafshë ekzotike ose lepuj; dhe vezë të llojit me lëvozhgë të pagatuara që nuk janë përgatitur për shërbim të menjëhershëm (të grumbullara ose të mbajtura të nxehta). "5D kill"
145°F (63°F) për 15 sekonda	Vezët e llojit me lëvozhgë të përgatitura për shërbim të çastit; kafshë gjahu të rritura komercialisht, kafshë ekzotike ose lepuj; dhe peshk apo mishra të tjera që nuk janë përcaktuar në këtë tabelë. "3D kill"..

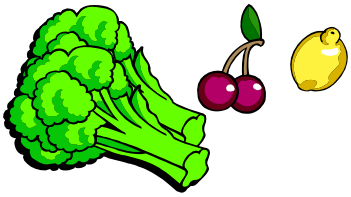
ROSTO E PLOTË E LOPËS/KAUT, ROSTO ME PASTËRMA LOPE/KAU, ROSTO DERRI DHE ROSTO E MISHIT TË DERRIT TË KONSERVUAR SI PSH PROSHUTËS: Shënim – Periudha e kohës në atë temperaturë mund të përfshijë ngritjen e nxehtësisë së pas gatimit.

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

MISHRAT E PAGATUAR PLOTËSISHT: MBAJTËSI I LEJES mund të shërbejë mishra muskujsh të plotë të padëmtuar, mishra të pambushur me lëng (psh biftek, tul rreth brinjëve pa kocka etj) nëse porositet në mënyrë të veçantë nga KLIENTI!

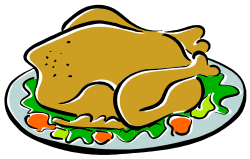
Mos harroni këshillën e klientit!!





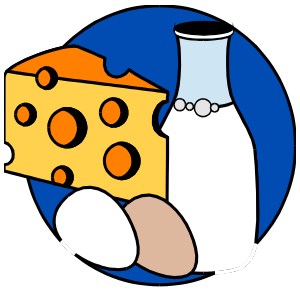
GATIMI I USHQIMEVE BIMORE QË DO TË RUHEN TË NXEHTA: Frutat dhe perimet që do të ruhen të nxehta do të gatuhen në temperaturën e ruajtjes së nxehtë të 140°F (60°C).

RINXEHJA:



PËR SHËRBIM TË ÇASTIT MBAS GATIMIT: ushqimet e gatuara dhe të mbajtura në frigorifer që janë RTE (Ready To Eat – të gatshme për t'u ngrënë) mund të shërbehen në çdo temperaturë, psh, sanduiç me rosto lope/kau i shërbyer me lëngun e vet natyral.
PËR USHQIMET QË RUHEN TË NXEHTA: të kompletohen ≤ 2 orë. Ushqimet e mbetura duhet të rinxehen të paktën në 165°F (74°C) për 15 sekonda {mikrovalë është 165°F (74°C) të rrotulluara ose të përziera, të mbuluara, të mbajtura për 2 minuta}, racionet e paprera të mbetura të biftekut të rostos së lopës/kaut siç është përmendur më lart mund të rinxehen me të njëjtat parametra gatimi si të fillimit. Ushqimet të gatshme për t'u ngrënë (RTE) të përgatitura në mënyrë komerciale, të procesuara, të paketuara do të nxehen të paktën në 140°F (60°F).

***PËR USHQIMET QË RUHEN TË FTOHTA DHE TË NXEHTA*:** Ushqimet e nxehta ≥ **140°F (60°C),** përveçse rostos së lopes/kaut të gatuar ose të rinxehur siç është përmendur më lart, mund të mbahen në 130°F (54°C.) **Ushqimet e ftohta ≤ 41°F (5°C).**



FTOHJA:* **Përdorni metoda të ftohjes së shpejtë!**	140°F deri 70°F (60°C deri 21°C) brenda 2 orëve, dhe 70°F deri 41°F (21°C deri 5°C) brenda 4 orëve të tjera	Përbërësit në temperaturën e ambientit: të ftohur në 41°F (5°C) Brenda 4 orëve, psh, ushqime të riformuara, peshk ton i konservuar

*Pranimi i ushqime të ftohura: ligjet lejojnë temperaturën e dërgimit ≥41°F (5°C) për produkte të veçanta, të cilat duhet të ftohen në 41°F brenda 4 orëve, përveçse rastit kur parametrat e kohës nuk vlejnë për vezët.

USHQIMI I NGRIRË: Temperatura e nevojshme për të mbajtur produktin të ngrirë "të ngurtë" – ndryshon sipas produktit.
SLLAKING: moderimi i temperaturës në ambient frigoriferi ≤ 41°F (5°C), OSE në çdo temperaturë nëse ushqimi qëndron i ngrirë.

Ngrirja e peshkut për shkatërrimin e parazitëve: (1) –4°F ose –20°C ose më të ftohtë për 168 orë ose 7 ditë; OSE
(përveçse specieve të veçanta të peshkut ton) (2) –31°F ose –35°C ose më të ftohtë për 15 orë në një ngrirës me rrymë të fortë ajri.

SHKRIRJA:

1) Në frigorifer ≤ 41°F (5°C).
2) Si pjesë e një procesi gatimi të pandërprerë.
3) Çdo procedurë për shkrirjen e ushqimeve të gatshme për t'u ngrënë për shërbim të çastit.
4) Zhytur nën ujë të rrjedhshëm ≤ 70°F (21° C) dhe temperatura e asnjë racioni të ushqimeve të gatshme për t'u ngrënë nuk ngrihet mbi 41°F, ose për të gjitha ushqimet e kafshëve të pagatuara që do të gatuhen në mënyrë të përshtatshme dhe që temperatura e të cilave nuk ngrihet mbi 41°F për më shumë se 4 orë (këtu përfshihet koha gjatë së cilës ushqimi ishte nën ujin e rrjedhshëm, koha e përgatitjes dhe e ftohjes në ≤ 41°F (5°C). Uji i rrjedhshëm duhet të ketë shpejtësi dhe rrjedhje të mjaftueshme për të larguar pjesët e çlira në rrjedhjen e ujërave.

Lexoni më shumë rreth kësaj!! Konsultohuni me Kodin e Ushqimit të Wisconsin, kapitulli 3 tek: http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf.