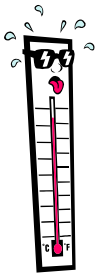


WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
IZ ZAKONIKA O HRANI DRŽAVE VISKONSIN

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

~~~~~ Priprema i rukovanje potencijalno opasnom hranom ~~~~~

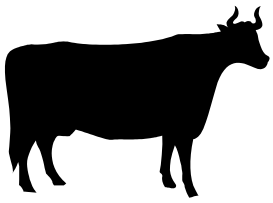
MINIMALNE TEMPERATURE ZA **KUVANJE** NJIHOVO TRAJANJE	
165°F (74°C) za 15 sekundi	Živina (sve vrste) kao i divlja perad; punjena riba, meso, testo, nojevo meso; nadevi, đuveč, pasta iz više slojeva sa ribom, mesom, živinskim mesom ili nojevim mesom.
165°F (74°C) u svim delovima hrane	**Mikrotalasna pećnica:** za svežu životinjsku hranu; pokrivenu, koja se okreće ili meša tokom procesa kuvanja, drži se 2 minuta pokrivena.
155°F (68°C) za 15 sekundi ili 145°F (63°C) za 3 minuta 150°F (66°C) za 1 minut 158°F (70°C) trenutno	Nojevo meso; ubrizgano meso; mleveno meso, seckano meso, tranžirano, mešano; živa životinjska hrana kao što je riba, meso, komercijalno odgajana perad, egzotične životinje ili zečevi; sveža jaja koja nisu za trenutnu upotrebu.
145°F (63°F) za 15 sekundi	Sveža jaja spremna za trenutnu upotrebu; komercijalno odgajana perad, egzotične životinje ili zečevi; i ostala riba i meso koji nisu specificirani ovom tabelom.

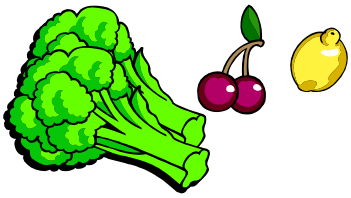
GOVEĐA PEČENJA, RAZNA, SVINJSKO PEČENJE I PEČENICE KAO ŠTO JE ŠUNKA: Vreme na ovoj temperaturi uključuje i dogrevanje.

Temperatura Stepeni C (F)	Vreme (Minuti)	Temperatura Stepeni C (F)	Vreme	Temperatura Stepeni C (F)	Vreme
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 sec.	68.3 (155)	22 sek.
58 (136)	28 min.	63.9 (147)	134 sec.	68.9 (156)	17 sek.
59 (138)	18 min.	64.4 (148)	107 sec.	68.9 (156)	17 sek.
60 (140)	12 min.	65 (149)	85 sec.	69.4 (156)	14 sek.
60.6 (141)	9 min.	65.6 (150)	67 sec.	70.0 (158)	11 sek.
61 (142)	8 min.	66.1 (151)	54 sec.	70.6 (159)	10 sek.
61.7 (143)	6 min.	66.7 (152)	43 sec.	71.1 (160)	10 sek.

NEDOPEČENO MESO: Uz dozvolu, može se servirati nedopečen celi mišić, kao i šnicla, rebra u komadu i sl., ako ih POTROŠAČ tako specifično naruči!

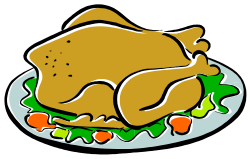
Ne zaboravite Savetnik za Potrošače!!





KUVANJE BILJAKA ZA TOPLO ODRŽAVANJE: Voće i povrće koje treba održati toplim, moraju se kuvati do temperature za toplo održavanje od 140° (60°C).

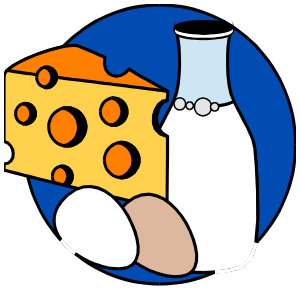
PODGREVANJE:



ZA TRENUTNO POSLUŽENJE NAKON KUVANJA: kuvana i ohlađena gotova hrana se može servirati na bilo kojoj temperaturi, npr. rozbif sendvič.
ZA TOPLO ODRŽAVANJE: Da bude zgotovljena za manje od 2 sata. Ostaci treba da se podgreju na najmanje 165°F (74°C) za 15 sekundi (mikrotalasna pećnica je 165°F (74°C) okretani ili mešani, pokriveni, održavani 2 minuta). Preostale porcije goveđeg pečenja spremljenog po gornjim uputstvima se mogu podgrejati istim parametrima za kuvanje. Komercijalno obrađena, pakovana i gotova hrana se mora podgrejati na najmanje 140°F (60°C).

TOPLO I HLADNO ODRŽAVANJE:

Topla hrana, manje od **140°F (60°C)**, izuzev goveđeg pečenja spremljenog ili podgrejanog kao što je istaknuto gore, može se održavati na 130°F (54°C)
Hladna hrana manje od 41°F (5°C).



HLAĐENJE*: **Koristite metode za brzo hlađenje!**	140°F do 70°F (60°C do 21°C) u 2 sata, i 70°F do 41°F (21°C do 5°C) u sledeća 4 sata	Ohlađeno do 41°F (5°C) u 4 sata, tj. Obnovljena hrana, konzervirana tuna

*Hladan prijem: zakon dozvoljava slanje izvesnih proizvoda na temperaturi nižoj od 41°F (5°C), ohlađeni na ovu temperaturu u roku od 4 sata, izuzev za jaja.

SMRZNUTA HRANA: Neophodna temperatura da bi se proizvod održao kao solidno zaleđen, zavisi od proizvoda.
Zaleđena riba za uništavanje parazita: (1) –4°F ili –20°C ili hladnije za 168 sati ili 7 dana; ILI
(izvesne vrste tune) (2) –31°F ili –35°C ili hladnije za 15 sati u frizeru

ODMRZAVANJE:

1) U frižiderima na manje od 41°F (5°C)
2) Kao deo neprekidanog procesa kuvanja.
3) Bilo koja procedura za odmrzavanje gotove hrane za trenutnu upotrebu.
4) Ispod mlaza vode temperature manje od 70°F (21°C), nijedan deo gotove hrane da ne bude iznad 41°F, ili za bilo koju živu životinjsku hranu koja će se kuvati po propisu i neće dostići temperaturu veću od 41°F za više od 4 sata (uključujući vreme izloženosti pod mlazom vode, pripremi i hlađenju do 41°F (5°C). Mlaz vode mora biti dovoljno snažan da razdvoji delove u prelivanju.

Saznajte još o ovim stvarima! Pogledajte Zakon o hrani države Viskonsin, poglavlje 3, na vebsajtu: http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf.