

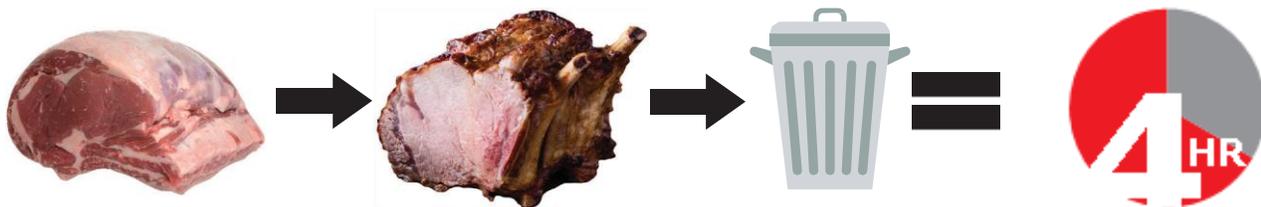


怎样安全地为顾客提供1成熟的烤肋牛排？

要满足烹饪“灭菌”步骤的要求，烤肋牛排需烹制到一定的内部温度，烤制时间需达到烘烤时间表列出的时间。批准的温度包括：



在低一些温度下（非“灭菌”步骤）制作烤肉，则应限制未烹制烤肉在危险区域的时间 ≤ 4 hours. 这是通过控制时间确保公共卫生（TPHC）实现的。必须制定规定TPHC 4 小时时间标识制度的书面流程。这4 小时从烤制肉离开冰箱的受控冷藏温度起算。由于在 4 小时内会产生大量细菌，如果烤制肉没有售出，必须丢弃。



就像任何生的或未煮熟的肉类、禽类或海鲜，如果您提供的是未完全烤熟的上肋，就需要提供一份关于生肉或未煮熟肉制品的‘消费者忠告’。此外，必须根据消费者的要求提供未煮熟的肉品，因此，您不能把提供未烤熟的上肋作为标准做法。如果顾客没有特别要求不要烤熟，而你正在切未熟的烤肉，那么，你必须把肉烤到所要求的灭菌温度，即内部温度达到 145 华氏度(摄氏63度)，或者考虑在旁边再放一块全熟的烤肉。