

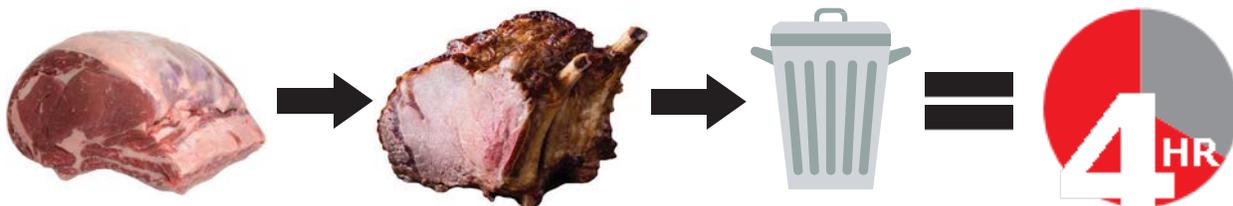


¿Cómo puedo servir “Prime Rib Roast” poco cocido de forma segura?

Un “Prime Rib” se debe cocinar a una temperatura interna durante el tiempo establecido en la tabla de asado para cumplir con el paso de "matar gérmenes". La temperatura aprobada incluye:



Para cocinar el asado a una temperatura más baja (sin matar gérmenes), deberá limitar la cantidad de tiempo que el mismo permanece en la zona de peligro a ≤ 4 horas. Esto se logra utilizando el Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC). Es necesario un procedimiento escrito (TPHC) que especifique un sistema para marcar el tiempo de 4 horas. Este tiempo de 4 horas comenzará cuando saque el asado del control de temperatura de refrigerado. Dado que pueden haber crecido demasiadas bacterias en 4 horas, el asado deberá descartarse si no se sirve en el tiempo indicado.



De servir el “Prime Rib” poco cocido, se requiere una advertencia al consumidor para productos de animales crudos o poco cocidos al igual que cuando se sirve cualquier carne cruda o poco cocida de aves o mariscos. Además, un producto poco cocido debe ser por solicitud del consumidor, por lo que no puede servir un “Prime Rib” poco cocido como una práctica estándar. Si el cliente no solicita que el producto no esté bien cocido y usted está cortando un asado poco cocido, entonces debe terminar de cocinarlo al punto requerido para matar gérmenes, a temperatura interna de 145°F (63°C), o mantener cerca un segundo asado completamente cocido.