

非连续烹饪方案

非连续烹饪 (NCC) 方案必须包含以下内容：

- ❑ 餐饮场所名称和地址。
- ❑ 方案规管范围内的食品清单，以及所列各项食品的制备与储存地点。
- ❑ 描述六十（60）分钟以内的初次烹饪流程。
- ❑ 有关食品如何依照时间和温度参数即刻冷却的说明：2小时内自135° F冷却至≤70° F，4小时内自135° F冷却至≤41° F。
- ❑ 阐明冷却后的食品保存在41° F或以下温度环境。
- ❑ 在售出或上桌之前，如何将食品的所有部分加热至一定温度，并在一段时间内将其烹饪至全熟：
 1. 165° F烹饪15秒：用于保热食品、家禽野味和酿肉
 2. 155° F烹饪15秒：用于经机械嫩化或粉碎处理的肉类
 3. 145° F烹饪15秒：用于整块肌肉的完整牛排、猪肉和蛋类
- ❑ 如果食品不立即出售或上桌：
 1. 2小时内冷却至≤70° F，4小时内冷却至≤41° F，并在≤41° F条件下冷藏；
 2. 在≥135° F条件下保热存放；或
 3. 遵照《按照时间的公共卫生控制方案》，存放4小时后丢弃
- ❑ 具体说明上述程序如何接受监督和记录在案。
- ❑ 具体说明在烹饪完成之前，如何识别非连续烹饪食品并将其与即食食品分开。
- ❑ 具体说明当情况偏离非连续烹饪方案时，如何采取纠正措施。

请谨记，非连续烹饪的书面操作程序必须事先获得批准，并应要求呈送本部门。若无获准实施的书面程序而制备非连续烹饪食品，或在获准的书面程序限定范围之外制备，均属违规行为，需要立即纠正。

