

非连续烹饪计划

非连续烹饪 (NCC) 计划必须包含以下内容：

- 食品店名称及地址。
- 计划管理的食品清单及每项物品的准备和储存地点。
- 不超过 (60) 分钟的初步烹饪过程。
- 按照时间和温度参数立即冷却：135°F 至 ≤ 70°F 在 ≤ 2 个小时内，≤ 41°F 在 ≤ 4 个小时内。
- 冷却后，保持 41°F 或以下温度冰冻或冷冻。
- 售卖或供应前，整体加热食品到一定温度并持续一段时间，使之完全煮熟：
 - 165°F 烹饪 15 秒——用于热食储藏、禽肉、野味和酿肉
 - 155°F 烹饪 15 秒——用于机械加工的肉類或肉末
 - 145°F 烹饪 15 秒——用于未加工處理過牛肉、猪肉和蛋
- 如果没有迅速售出或供应：
 - 在 ≤ 2 个小时内冷却到 ≤ 70°F，并在 ≤ 4 个小时内冷却到 ≤ 41°F，并保持 ≤ 41°F 於冷藏，或者
 - ≥ 135°F 热保存，或
 - 采取“公共卫生控制时间法”，4 小时后丢弃
- 说明如何监控和记录以上程序。
- 说明如何在完成烹饪前标识 NCC 食品并保持与即食食品分隔。
- 说明 NCC 计划出现偏差时采取的纠正措施。

注：执行非连续烹饪的书面程序必须事先获得批准，并应要求提供给部门。在没有经批准的书面程序的情况下使用 NCC 准备食物，或在获批书面程序限制范围外准备，属于违规，需要即刻纠正。

