

垂直旋转烤肉和切肉菜品供应

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

垂直旋转烤肉架用于烹调绞肉、碎肉或堆叠肉类，以制作希腊旋转烤肉、碎肉卷、沙瓦玛烤肉和烤肉串等菜品。肉类将置于烤架上烤制，并由厨师从旋转的肉柱或肉卷外层切下。

准备工作

- 肉柱或肉卷应根据其大小在 **四 (4) 小时内** 完全用完，视零售食品机构的需求而定。
- 所有室温下的准备工作必须在 **两 (2) 小时内** 完成，包括切片、腌制以及烤架上的组装环节。

烹饪工作

- 肉柱或肉卷必须在 **四 (4) 小时内** 完全烤熟。
- 垂直旋转烤肉架必须在整个烹饪/保温过程中持续进行烤制。
- 在切片和食用之前，烤肉的最外层部分必须烤至下表所示的最低烹调温度和保温时间。
- 如果烤肉已切完外层部分，并且切到没有完全烤熟的区域，则切下的肉类必须先烤制或炸到最低温度，然后才可食用，如下图所示。

最低烹调温度

菜品	菜品温度	保温时间 (单位：秒)
整头切片肉片 (牛肉、猪肉或羊肉)	145°F	15
肉馅 (牛肉、猪肉或羊肉)	155°F	17
碎肉或机械嫩肉 (牛肉、猪肉或羊肉)	155°F	17
混合肉 (如牛肉混合鸡肉)	165°F	0
禽肉 (鸡肉或火鸡肉)	165°F	0



临近四 (4) 小时/供餐结束

如在四 (4) 小时期限临近或当日餐饮服务结束时仍有烤肉，则必须采取下列步骤之一：

- 可以将肉柱上的烤肉全部切片/切下，或将剩下的肉柱从烤架上取出，并烤至最低内部温度，然后：
 - 用高温保存在 **135°F** 或以上温度，或
 - 按照第 3-501.14 节中的标准，先将烤肉适当 **冷却至 41°F** 或以下温度，然后进行冷藏。如需了解更多信息，请参阅 [适当冷却温度](#) 情况说明书。
- 经过适当冷却处理的肉类必须在高温保温前两 (2) 小时内 **重新加热至 165°F**。
- 如步骤 1 所述，任何肉类在四 (4) 小时内未完全烤熟，则必须弃置 (扔掉)。

文件说明

由于在四 (4) 小时的烤制过程中，肉柱或肉卷的内部温度可能介于 41°F 和最低要求的烹调温度之间，因此在采用该烹饪流程时，可以通过书面程序对肉类的安全处理提供支持。例如- 在旋转烤肉架附近注明相关信息，写明烹饪流程的开始时间和任何剩余菜品的结束时间。其中包括提醒员工在四 (4) 小时内不要关闭该装置。明确应如何处理任何剩余菜品。

科学依据：[FDA 公共卫生原因](#)，第 461 页。