

烤鴨

危險分析必要控制點

鴨子解凍後，處理及調味總
時數，不可超過四小時



將鴨子放入冰箱中存放
保持溫度於華氏四十一度以下



將鴨子放入預熱的烤箱中烤熟
溫度須達到華氏一百六十五度
或更高溫，最少十五秒鐘



馬上食用



使用時間控制法
鴨子須於四小時內食用掉
或丟棄