

什么是 “预期用途”？

“预期用途”是指接受联邦检查的企业（生产商）其产品的安全消费方式，因为生产商无需验证其所有生牛肉产品均不含大肠杆菌。生产商必须在发票、提货单、保证函、生产商网站上或以其他方式注明其预期用途。如果零售商不确定产品预期用途，则应联系生产商。

生产商必须确认：在预期用于非完整食用的生牛肉产品（如碎牛肉、机械嫩化牛肉）中，已经消除可产生志贺毒素的大肠杆菌（STEC）。但在预期用于完整食用的产品（如牛排、烤肉）中，则无需进行上述确认。如欲了解生产商是否已消除大肠杆菌，知晓产品的预期用途是非常重要的。

完整产品（牛排或烤肉）

如果牛肉产品为完整产品，大肠杆菌一般仅存在于牛肉的外表面，在 145° F 的高温下烹饪并放置 3 分钟即可将其杀死。



非完整产品（碎牛肉或嫩化牛排）

通过磨碎、机械嫩化等方法使牛肉产品成为非完整产品后，原存在于牛肉表面的大肠杆菌可能扩散至整个产品。烹调至三分熟或五分熟（内部温度低于 160° F）的牛肉并不能完全杀灭大肠杆菌，这意味着人们可能会因食用此种食品而患病。

将牛排和其他完整牛肉产品的边角肉磨碎会增加食用者的患病风险。如果生产商未告知您如何食用其产品，请联系牛肉生产商。请谨记美国农业部的建议：完整的牛排应烹饪至 145° F 并放置 3 分钟，碎牛肉应烹饪到 160° F，且应使用食品温度计进行测量。

有关预期用途的详细信息，请扫描二维码。

www.foodprotect.org/media/guide/evaluation-of-intended-use-hazards-during-retail-meat-grinding.pdf

