



냉장 냉동고의 식품 저장 방법

Store foods according to the minimum internal cooking temperature

Foods that are stored side-by-side shall be separated by adequate spacing or physical barriers

맨 위 선반

식히는(냉각)중인음식(뚜껑을 열어두거나부분적으로 열어둔다)

- 1) 뜨거운 식품: 135°F에서 41°F까지 6시간 안에 식힌다. 단. 135°F에서 70°F까지 2시간 안에 식혀야만 한다.
- 2) 실온의 식재료: 반드시 4시간안에 41°F이하로 식혀야 한다 (예:물에 불린 식재료, 참치캔, 자른 토마토, 채썬 치즈)

즉시 먹을 수 있는 즉석식품

조리된 식품 * 저온살균 계란 * 씻은 야채와 과일 * 디저트 * 두부 * 유제품 * 치즈 * 핫도그 * 양념 및 소스 *
야채버거 * 김치 * 스프 * 샌드위치용 고기 * 익힌 발루트 * 얇게 자른 토마토 * 자른 멜론

익히지 않고 먹는 즉석식품

스시 * 사시미 * 익히지 않은 계란이 포함된 음식 (예: 시저샐러드 드레싱, 커스타드크림) * 익히지 않은 동물성 식품을 포함한 소스

즉석식품이 아닌 음식

씻지 않은 과일과 야채

익히지 않은 동물성 식품:145°F이상 15초 이상 가열조리해야 하는 식품

생선 * 조개류 (예: 조개, 굴, 홍합, 새우, 게, 바닷가재, 가리비) * 해산물 * 개구리 * 거북이 * 생계란 * 소고기나 돼지고기 덩어리, 스테이크 * 송아지 * 소꼬리 * 염소 * 어린 양고기 * 양고기 * 햄 * 자발적인 검사프로그램으로 허가된 상업용 수렵육 (예: 순록, 엘크, 사슴, 염소영양, 물소, 들소, 토끼, 다람쥐, 주머니쥐, 너구리, 뉴트리아, 사향쥐, 뱀)

익히지 않은 동물성 식품:155°F이상 15초 이상 가열조리해야 하는 식품

풀어놓은 계란 * 자이로고기 * 갈거나 잘게 썬 고기 (예: 돼지, 소고기, 초리조 소세지, 자이로고기, 소세지, 생선, 해산물, 수렵육 등등.) * 양념이 주입되거나 유연하게 한 고기 (소고기, 돼지고기) * 말고기 (경마, 노새) * 주조류 (예: 날지 못하는 새: 예뮤, 타조, 레아) * 자발적인 검사프로그램하에 길러진 상업용 수렵육을 갈거나 유연하게 만든 경우

익히지 않은 동물성 식품:165°F이상 15초 이상 가열조리해야 하는 식품

가금육 (예: 닭, 칠면조, 오리, 거위) * 야생 수렵육 * 요릿속이 포함된 생선류 * 요릿속이 포함된 육류 * 요릿속이 포함된 파스타 * 요릿속이 포함된 가금육 * 요릿속이 포함된 주조류 * 생선, 육류, 가금육 혹은 주조류가 포함된 요릿속

맨 아래 선반

종업원 전용 음식은 손님 음식으로 부터 격리하여 보관한다