

다음의 경우 음식을 준비하지 마세요.

1. 설사, 구토 또는 메스꺼운 상태인 경우
2. A형 간염, 대장균, 노로바이러스, 시겔라 또는 살모넬라균이 있는 경우
3. 감염, 상처 또는 화상이 손, 팔 또는 얼굴에 있는 경우

손 씻기

반드시 자주 손을 씻어서 청결을 유지해주세요!

따뜻한 물과 비누를 사용하여 행구기 전에 20초 동안 손 및 팔뚝을 문지르세요. 다음의 경우 손을 씻으세요.

1. 식품 취급 또는 장갑 착용 전
2. 가공되지 않은 모든 식품을 취급한 후
3. 화장실 이용, 흡연 또는 식사 후
4. 쓰레기를 치운 후
5. 머리카락이나 피부를 만진 후
6. 돈을 만진 후

장갑 사용

더는 조리하지 않을 식품을 취급할 때는 주방 기구 또는 식품 승인된 장갑을 반드시 사용해야 합니다.

명심해야 할 사항:

1. 장갑을 사용하고 손을 적절히 씻어야 합니다
 - 처음으로 장갑을 끼기 전이나 장갑을 교체할 때 손을 씻으세요.
2. 다음의 경우 장갑을 교체하세요.
 - 더러워졌거나 찢어진 경우
 - 작업 중 쉬었거나 새로운 업무를 시작하기 전

살균

- 염소 살균 용액은 50~100ppm 사이여야 합니다.
- QUAT 살균 용액은 200~300ppm 사이여야 합니다.

용액을 항상 검사하세요. 추측하여 교체하지 말고 적절한 검사 띠를 사용하세요.

1. 3칸 싱크대
 - 세척, 행굼, 살균제
2. 행주

- 사용 간 살균 용액에 보관하세요
- 더러워지면 물을 교체하세요.

잠재적 위해 식품(PHF)

'PHF'는 유해한 박테리아를 급속히 증식시키는 식품을 말하며 이는 다음을 포함합니다.

1. 육류, 가금류, 유제품, 생선 및 해산물 등의 조리되었거나 날 것인 축산물
2. 조리된 쌀, 콩, 감자 및 파스타
3. 두부, 날 것의 열매 싹, 잘린 멜론, 기름에 담긴 마늘 등
4. 위 요소의 모든 조합

위험 온도대(DZ)

'DZ'는 병을 일으키는 박테리아가 증식하기 가장 좋은 41°F에서 135°F 사이의 온도를 말합니다.

참고: 냉동식품은 0°F 이하에서 보관 또는 진열되어야 합니다

취사 구역

1. 식음 또는 흡연 금지
2. 깨끗한 옷과 앞치마 착용
3. 매끄러운 결혼반지를 제외한 장신구 금지
4. 위생모 착용

냉장 보관

기구 내부의 온도계가 정확한지 항상 확인하세요.

- 계란을 제외한 모든 식품은 41°F 이하에서 보관해야 합니다.
- 계란은 45°F에서 보관할 수 있습니다.

냉동식품 해동

1. 조리 과정 중 일부로
2. 냉장고 안에서
3. 흐르는 차가운 물에서(70°F 이하, 2시간을 넘지 않도록)
4. 전자레인지에서 - 즉시 사용하는 경우 한정!

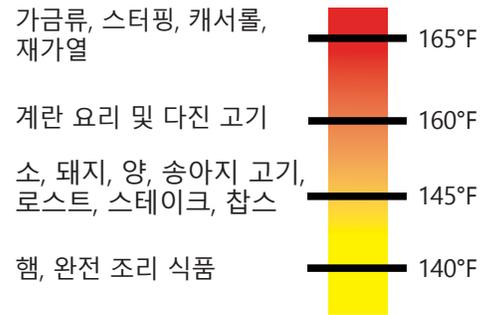
실온에서 냉동식품을 해동하지 마세요!

조리 및 재가열

스팀 타입의 온도계를 통해 내부 조리 온도를 항상 확인하세요.

135°F 아래로 떨어진 조리된 모든 식품은 서빙 전에 165°F 이상으로 빠르게 재가열해야 합니다.

안전을 위한 최소한의 내부 온도



냉각

식품은 반드시 6시간 이내에 135°F에서 41°F까지 냉각되어야 합니다

이는 다음과 같이 수행되어야 합니다.

1. 큰 고체 식품을 더 작은 조각으로 나누기
2. 액체 및 반고체 식품을 얇은 메탈 용기에 배치

식품을 '나눈' 후 즉시 냉장/냉동고나 아이스박스에 보관해야 합니다.

식품은 2시간 이내에 135°F에서 70°F까지 냉각되어야 합니다. 타임 스탬프는 냉각이 완료된 걸 확인하는 데 도움이 됩니다.

식품이 70°F에 도달하면 냉장고 안에 배치하고 41°F에 도달할 때까지 4시간 동안 냉각하세요.

적절한 보관 온도

뜨거운 식품은 뜨겁게 유지
차가운 식품은 차갑게 유지

- 뜨거운 식품은 135° 이상의 온도에서 관리하세요
- 차가운 식품은 41° 이하의 온도에서 관리하세요

