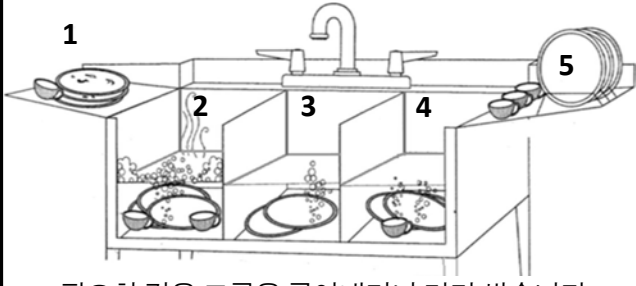


직접 설거지하기(114095-114105)



1. 필요한 경우 그릇을 긁어내거나 미리 씻습니다.
2. 비누와 온수(100°F)로 그릇을 씻습니다(첫 번째 칸).
3. 깨끗한 물로 그릇을 헹굽니다(두 번째 칸).
4. 아래 표에 따라 그릇을 살균합니다(세 번째 칸).
5. 그릇을 건조대에 두고 자연 건조합니다.

살균 요건(114099.4-114099.7)

소독제 유형	직접 살균하는 경우의 농도	필요한 접촉 시간	기계로 살균하는 경우의 농도
염소	100ppm	30	50ppm
요오드	25ppm	초 1분	25ppm
4차 암모니아	200ppm	1분	해당없음
온수	171°F 이상	30 초	160°F(표면 온도)

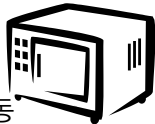
해동(114020)

다음 방법 중 하나를 사용하여 냉동 식품을 해동하십시오.

- 냉장고에서 해동



- 전자레인지로 해동



- 음식 준비 싱크대에서 흐르는 차가운(70°F 이하) 물로 해동



- 조리하면서 해동



냉동식품을 상온에서 해동시키지 마십시오.

조리 요건(114004-114010)

식품 유형	조리 최저 온도 및 시간
뜨겁게 조리하여 보온된 과일 및 채소	135°F, 15초
바로 먹을 수 있는 달걀, 생선, 고기 한 덩어리(쇠고기, 돼지고기, 양고기, 송아지고기, 사냥한 동물)	145°F, 15초
갈거나 다지거나 주입된 고기(쇠고기, 돼지고기, 양고기, 송아지 고기), 달걀, 주금류	155°F, 15초
가금류, 다진(잘게 썬) 가금류, 속을 채운 가금류, 생선 및 고기, 고기가 들어간 속 재료	165°F, 15초

행주(114185.1)

- 흘린 음식물을 닦는 데 사용하는 행주를 다른 용도로 사용해서는 안 됩니다.



- 흘린 음식물과 음식을 흘린 부분을 닦는 데 한번 사용한 행주는 다시 사용할 때까지 살균제 용액(위 표에 나열된 적절한 농도의 용액)에 보관해야 합니다.

- 생고기와 함께 사용한 행주는 다른 용도로 사용한 천과 따로 보관해야 합니다.

온도계 점검 및 재보정(114159)

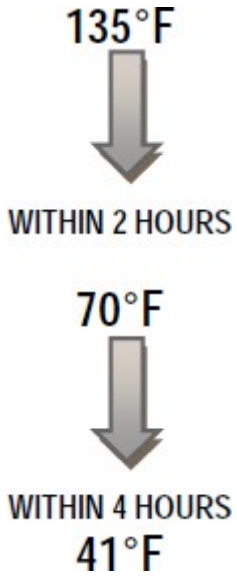
온도계는 간 얼음 또는 끓는 물과 같이 온도를 알 수 있는 물질을 측정하여 점검할 수 있습니다.

간 얼음 사용: 잘게 부순 얼음과 물을 섞습니다(물보다 얼음이 많도록). 혼합물에서 온도를 전체적으로 일정하게 만듭니다. 온도계를 꽂아 넣고 바늘이 멈추면 온도를 읽습니다. 온도는 32°F여야 합니다. 일부 온도계는 헤드 밑에 있는 보정 너트를 조정하여 정확한 온도로 맞출 수 있습니다.



끓는 물 사용: 물을 끓여서 온도를 일정하게 유지합니다. 조심스럽게 온도계를 넣고 온도가 안정될 때까지 그대로 둡니다. 212°F로 조정합니다.

잠재적 위험 식품을 냉각시키는 방법(114002-114002.1)



1. 스테인리스 스틸과 같은 열 전도성이 좋은 재료로 만든 얇은 팬이나 용기에 식품을 넣습니다. 용기에서 식품의 높이가 2인치를 넘지 않도록 합니다. 용기를 적절한 냉각 장치에 넣습니다.

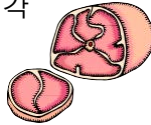


2. 열 전도성이 좋은 용기에 잠재적 위험 식품을 넣고 해당 용기를 얼음통에 넣은 다음 자주 저어줍니다. 싱크대를 얼음통으로 사용하는 경우에는 승인된 음식 준비 싱크대를 사용하십시오.

3. 급속 냉각 장치를 넣고 자주 저어줍니다.



4. 더 작고 얇은 부분(특히 고기가 큰 덩어리인 경우)으로 분리하여 적절한 냉각 장치에 보관하십시오.



- 5. 얼음을 재료로 사용합니다.
- 6. 음식을 급속 냉각기에 넣습니다.
- 7. 위 방법 중 적절한 것을 조합하여 사용합니다.

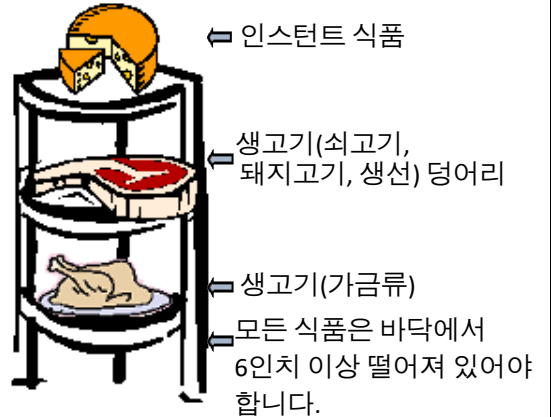
식품을 냉장고에 보관할 때 용기 주위에 공기 순환이 잘되도록 충분한 공간을 확보하십시오.
식히려는 식품을 살짝 덮어 오염되지 않도록 하십시오.

잠재적 위험 식품이란 온도 제어를 통해 질병을 일으킬 수 있는 병원 미생물의 성장을 제한해야 하는 식품입니다. 잠재적 위험 식품은 고기, 가금류, 조리된 채소, 두부, 자른 멜론, 콩나물, 자른 토마토, 오일에 담긴 마늘을 포함한 동물성 및 식물성 식품에서 비롯될 수 있습니다.(113871)

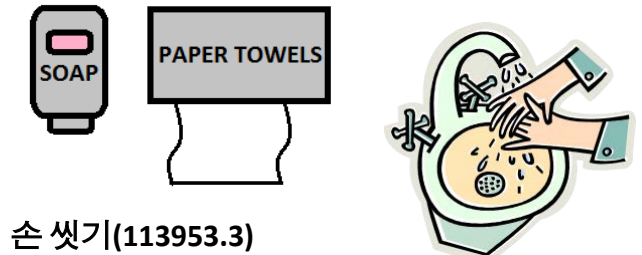
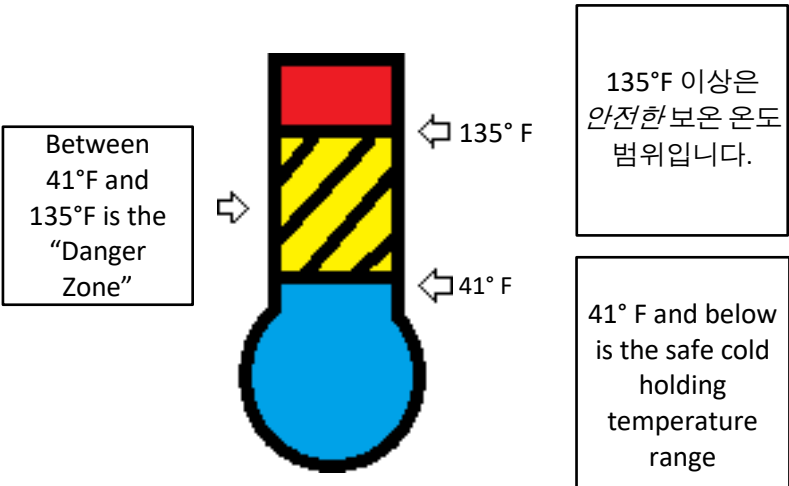


식품 보관(114047, 113986)

교차 오염을 피하기 위해 다음 순서로 식품을 보관하십시오.



잠재적 위험 식품의 보온 및 보냉(113996)



손 씻기(113953.3)

이상의 따뜻한 물과 비누로 10초 이상 깨끗이 씻습니다. 페이퍼 타월 또는 에어 드라이어로 손을 말리십시오. 작업을 시작하기 전, 생고기를 만진 후, 장갑을 끼기 전, 손이 오염되었을 가능성이 있을 때마다 손을 씻으십시오. 손 씻기 스티커는 환경보건국 조사관에게서 받을 수 있으며, 손을 씻는 싱크대마다 붙여 놓아야 합니다.

Contra Costa County Environmental Health

2120 Diamond Blvd #100

Concord, CA 94520

전화: 925-608-5500

팩스: 925-608-5502

<http://cchealth.org/eh/>

