

식품 안전 수칙

뜨겁게 보관하기

- 음식이 완전히 요리되어 음식의 중심부가 섭씨 75도에 도달하였는지를 확인하기 위하여 온도계를 사용하십시오.
- 뜨거운 음식은 반드시 섭씨 60도 이상으로 보관하십시오.
- 완전히 요리한 잘게 썰은 고기, 가금류, 닭, 로스트용 고기에서 맑은 육즙만 나오는지 확인하십시오.



차갑게 보관하기

- 차가운 음식은 반드시 섭씨 5도 이하가 되어야 합니다.
- 냉동 식품은 반드시 완전히 냉동된 상태이어야 합니다.
- 냉장고와 냉장 창고의 온도를 정기적으로 확인하십시오.



깨끗하게 관리하기

- 깨끗이 위생 처리하여 건조시킨 도마, 주방기기 및 용구를 사용하십시오.
- 행주는 매번 사용 후 씻어서 행구고, 자주 바꾸어주십시오.
- 손은 정기적으로 철저히 씻고 말리십시오.



오염되지 않게 관리하기

- 날 것의 식재료는 요리한 음식이나 즉석 음식과 별도로 분리시켜 보관하십시오.
- 날 것의 식재료를 다루는 경우와 요리한 음식이나 즉석 음식을 다루는 경우에는 별도의 주방기와 도마를 사용하십시오.
- 냉장고 안에서 해동시키는 음식은 요리한 음식이나 즉석 음식과 별도로 분리시켜 그 아래칸에 두십시오.



신속하게 보관하기

- 변질 위험성이 높은 음식은 위험 온도 범위(섭씨 5도~섭씨 60도)에 두는 시간을 제한하고 지체됨이 없이 다시 냉장고에 보관하십시오.
- 큰 덩어리 음식을 냉각시키려면 오랜 시간이 걸립니다. 냉각시키기 전에 큰 덩어리를 작은 조각으로 만드십시오.
- 음식을 위험 온도 범위 내에 총 4시간 이상 두었다면 폐기해 버리십시오.



알레르기 항원에서 안전하게 관리하기

- 알레르기 항원을 파악하여 식단이나 진열한 음식에 해당 항원에 대한 표시나 이름을 부착하십시오.
- 알레르기 항원이 포함된 것으로 알려진 음식이 다른 음식물을 오염시키지 않도록 주의하여 사용하고 저장하십시오.
- 직원들에게 식품 알레르기 항원의 위험성 및 관리와 소통에 대하여 교육 시키십시오.



Don't let your food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety

승인과 발행: 빅토리아 주 정부, 1 Treasury Place, Melbourne. © 빅토리아 주, 2017년 2월

인쇄 관리: Finsbury Green (1612005)



Health and Human Services