

# 적절한 음식 보관

식히고 있는 음식을 제외하고, 모든 준비된 음식은 뚜껑을 덮고, 라벨을 붙이고, 보관할 때 날짜를 명시해야 합니다.

시설에서 준비한 TCS 음식은 날짜를 명시하여 7일 이내에 사용해야 합니다.

바로 먹을 수 있는 음식 및 조리된 음식, 음식 식히기

41°F(5°C) 이하에서 보관

깨끗이 씻어 준비한 과일과 야채

씻지 않은 과일과 야채

날생선, 해산물, 살코기, 계란

다진 생고기

생 닭고기, 칠면조 고기, 가금류, 소박이 음식

바닥에서 최소 6인치(15cm) 위에 보관하십시오.

