

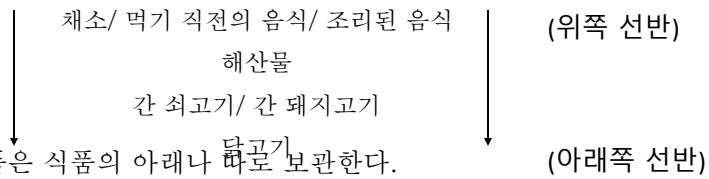
식품안전 참고표

개인위생

1. 아픈 종업원은 부엌에서 일할 수 없다.
2. 손 씻는 썹크는 항상 사용 가능해야 하며 물, 비누, 종이수건이 구비되어 있어야 한다.
3. 일을 시작하기 전, 화장실 사용 후, 장갑을 끼기 전, 다른 일로 전환 시, 식사 후, 그 외 손이 오염될 때마다 손을 씻는다.

교차오염

1. 다른 식품을 다룰 때 도마는 세척 → 행균 → 살균하여 사용하거나 도마를 지정해서 사용한다.
2. 행주와 부엌 용기는 세척 살균한다.
3. 최저 조리 온도에 따라 냉장고 안에 식품을 보관한다.



4. 화학 용품은 식품의 아래나 따로 보관한다.
5. 해충은 업소에서 퇴치한다.

식품해동

승인된 해동 방법만을 사용한다.

1. 냉장고 안에서
2. 조리 썹크내에서 흐르는 찬물에
3. 바로 조리할 식품은 전자레인지로
4. 조리 일부로

잠재위해식품의 보관 온도

찬 음식은 41° F 이하에서 따뜻한 음식은 135° F 이상에서 보관한다. 해당 식품은 육류, 해산물, 달걀, 유제품, 밥, 익힌 콩, 삶은 국수, 조리된 채소, 썸 펠론, 두부, 새싹 식품, 기름에 재운 마늘 등이다.

최저 조리 온도 (내부)

- 145° F = 달걀, 생선, 쇠고기/돼지고기
- 155° F = 간 쇠고기, 간 돼지고기
- 165° F = 닭고기, 속을 넣은 음식, 재가열 음식, 전자레인지에서 조리하 음식

식품냉각

135° F 에서 70° F 까지 2시간 이내에
그리고 70° F 에서 41° F까지 4시간 이내에 식힌다.
총 6시간 이내에 냉각을 완료한다.

승인된 냉각 방법만을 사용한다.

1. 얼음을 채운 통에 자주 저어 주면서
2. 양을 작게 나눈다.
3. 2" 이하의 얇은 팬을 사용한다.
4. 물을 얼린 통을 사용한다.
5. 급속냉각기와 같은 기계를 사용한다.

조리기구의 세척

살균제	자동세척기 (ppm)	3조 썹크 (ppm)
요오드	12.5 - 25	12.5 - 25
클로린	25 - 100	25 - 100
암모니아	200	200
뜨거운 물	180° F	



Environmental Health Services Branch

FOOD SAFETY BRANCH

Visit us at: <http://health.hawaii.gov/san/>