

## 고온 및 저온 유지 관련 안내

잠재적으로 위험한 모든 음식은 고객이 즉석에서 섭취하도록 만들어진 것이 아니면 박테리아가 자라거나 번식하는 것을 방지하는 방법으로 보존되어야 합니다. 부패 라인 같이 음식을 차려 둘 때에는 뜨거운 음식은 뜨겁게, 찬 음식은 차게 유지해야 된다는 것을 항상 기억하십시오. 고온을 유지하는 장비는 음식을 반드시 135°F 이상으로 유지할 수 있어야 하며, 저온 유지 장비는 음식을 반드시 41°F 이하로 유지할 수 있어야 합니다.

### 고온 유지 지침

고온 음식을 차려 놓을 때에는 아래의 지침을 따르십시오.

- 음식 전체에 열이 골고루 전달될 수 있도록 일정한 간격으로 음식을 저어 준다.
- 음식에 뚜껑을 덮어 두어서 열이 보존되고 또 오염을 일으킬 수 있는 물질이 음식 안으로 떨어지지 않도록 한다.
- 매 두 시간마다 식품 온도계를 사용하여 식품 내부 온도를 측정한다.
- 135°F 이상의 온도를 유지시키지 못한 모든 뜨거운 음식은 네 시간 후에 폐기시킨다.

고온 유지 음식에 대한 기타 안전 조치로는 고온 유지 장비를 음식을 재가열하는 데 결코 사용하지 않는 것을 들 수 있습니다. 재가열할 음식은 우선 내부 온도가 165°F까지 되도록 가열한 뒤에 고온 유지 장비로 옮겨야 합니다. 또한 새로 만든 음식과 이미 차려 놓은 음식을 절대로 섞지 마십시오. 그렇게 하면 음식이 오염될 수 있기 때문입니다.

### 저온 유지 지침

찬 음식을 차릴 때에는 다음의 지침을 준수함으로써 음식과 연관된 질병을 방지할 수 있습니다.

- 음식을 덮어 두거나 음식 막이판(food shields)을 사용함으로써 모든 음식을 오염으로부터 보호한다.
- 매 두 시간마다 식품 온도계를 사용하여 식품 내부 온도를 측정한다. 찬 음식의 온도가 41°F 이상으로 올라갈 때마다 조치를 취한다.
- 절대로 음식을 얼음 위에 직접 저장하지 않는다. 모든 음식은 몇 가지 예외를 제외하고는 진열할 때 팬이나 접시 위에 담는다. 진열에 사용된 얼음은 물이 자체적으로 빠지도록 되어야 하며, 매 사용 후에 모든 팬과 접시를 소독한다.

고온 및 저온 유지 시행에 있어 미심쩍은 점이 있다면 항상 그 문제를 식품 안전을 기하는 쪽으로 해결하십시오. 고객의 건강 또는 안전을 위험에 처하게 하는 것보다는 잠재적으로 위험한 음식을 버리는 편이 낫습니다. 너무 많은 양의 음식을 버리지 않도록 하는 방법은 짧은 시간 동안에 사용할 만큼의 음식만 준비하고 조리하는 것입니다.

식품 취급 업소 운영과 연관된 더 자세한 정보를 원하시면  
귀하의 지역 보건국에 연락하십시오.