

올바른 생고기 보관 방법

최종 조리 온도 순으로 생고기를 보관합니다

즉석 섭취 식품 →

생고기 ↓

해산물, 달걀, 통 쇠고기 & 통 돼지고기→
간 쇠고기와 간 돼지고기 위쪽에 보관합니다. 최소 145°F 이상의 온도에서 조리합니다.

간 쇠고기 & 간 돼지고기 →

해산물, 달걀, 통 쇠고기, 통 돼지고기 아래쪽에 보관합니다. 최소 158°F 이상의 온도에서 조리합니다.

통 가금류 및 간 가금류 (닭고기 및 칠면조 고기) →

간 쇠고기와 돼지고기 아래쪽에 보관합니다. 최소 165°F 이상의 온도에서 조리합니다.



알림:

- 생고기를 즉석 섭취 식품과 멀리 떨어진 곳에 보관하여 조리하지 않은 식품이 교차 오염되는 것을 방지합니다.
- 생고기를 최종 조리 온도 순으로 보관합니다. 교차 오염을 방지하기 위해 고온에서 조리한 육류는 저온에서 조리한 육류보다 아래쪽에 보관해야 합니다.
- 환기구를 막거나 골판지나 호일로 선반을 덮지 않습니다. 식품을 41°F로 차갑게 유지하려면 공기가 잘 통해야 합니다.