

얼음으로 차갑게 유지하기

안전을 위한 시간/온도 관리(TCS) 식품은 **41° F** 이하에서 차갑게 보관해야 합니다. 위험 구역에 있는 **TCS** 식품에서는 박테리아가 빠르게 번식할 수 있습니다. 식품은 반드시 승인된 냉장 보관 장치에 넣어 차갑게 보관하거나 얼음에 보관해야 합니다. 얼음을 사용하여 냉장 보관할 때는 다음 사항을 기억하세요:



해도 되는 행동

- 얼음을 식품 높이 또는 그 이상으로 유지하면서 식품 주위를 얼음으로 둘러쌉니다.
- 얼음에 물을 추가하기. 이렇게 하면 얼음 사이의 틈을 채울 수 있습니다.
- 디지털 온도계로 식품의 온도를 자주 점검합니다.



하면 안되는 행동

- 얼음 높이 위로 식품 쌓기.



- 식품 팬을 얼음 위에 놓기.



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Korean 7.16.24

Food Safety Program • Food.Safety@snoco.org • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org