



식중독균 증식 제어

FAT TOM은 식품 매개 병원균 (박테리아와 같은 질병을 일으키는 미생물) 증식을 돕는 요인을 쉽게 기억할 수 있는 방법입니다. 적절하게 관리하면 식품 매개 병원균으로 인한 질병 발생 가능성을 줄일 수 있습니다.



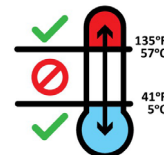
식품 - 탄수화물이나 단백질은 병원균이 증식하는 데 필요한 에너지를 제공합니다. 모든 구역을 청결하게 유지하고 음식물 찌꺼기가 남은 곳이 없도록 주의하세요.



산도 - 병원균은 산성 환경에서는 증식하기 어렵습니다. pH가 4.6 이하인 경우 대부분의 병원균은 식품에서 증식하지 못합니다.



온도 - 병원균은 41° F ~ 135° F 사이 온도에서 쉽게 증식합니다. 이 온도 범위를 “위험 구간” 이라고 합니다. 식품은 41° F 이하 또는 135° F 이상의 온도로 보관해야 합니다. 냉장 보관 및 온열 보관 장비를 정기적으로 점검하여 식품이 적정 온도로 보관되고 있는지 확인합니다.



시간 - 병원균이 증식하려면 시간이 필요합니다. 식품이 최대한 위험 시간만큼 노출되지 않도록 주의합니다. 식품을 위험한 시간만큼 보관해야 하는 경우, 시간을 관리하기 위한 서면 계획을 마련합니다. 식품을 유통기한 내에 사용하거나 폐기합니다.



산소 - 증식하는 데 산소가 필요한 병원균이 있고, 산소가 없는 환경에서만 증식하는 병원균이 있습니다. 식품 포장에 손상되지 않았는지 점검합니다.



습기 - 병원균이 증식하려면 습기가 필요합니다. 곰팡이 번식이나 부패 여부 등 식품 품질을 점검합니다.

