



중요한 식품 온도

165° F

- 온열 보관을 위해 현장에서 조리한 TCS* 식품 재가열
- 가금류
- 속이 채워진 음식

155° F

- 연육/주입육 및 분쇄 육류
- 생 껍질 계란이나 온열 보관 용도

145° F

- 통근육 고기
- 생선 및 해산물
- 즉석 제공을 위해 생 껍질 계란을 깨트려 조리하는 음식

135° F

- 식물성 식품(과일, 채소, 콩, 곡물 등)
- 제조된 TCS* 식품 재가열
- 온열 보관

위험 구간

41° F ~ 135° F

41° F

이하

- 냉장 보관
- 반드시 얼어 있는 상태를 유지해야 하는 냉동 식품

*안전을 위해 시간/온도 관리가 필요한 식품