

식품

조리된 식품은 더 오래 보관

- 식품이 녹기 시작한 경우 더 오래 보관하기 위해 즉시 가능한 요리를 하십시오.
- 도구가 있는 경우 식품을 건조시키십시오.

식품 안전은 매우 중요

- 잘 상하는 식품을 먼저 섭취하십시오
- 특정 식품 그룹에 대한 아래 정보를 확인하십시오
- 유제품은 매우 상하기 쉽습니다.
- 달걀은 1~2주 유지됩니다.

저장 자원 공유

- 이웃과 협력하여 냉각 장비와 발전기를 공유하고 식품 안전을 지키십시오.
- 이웃과 잘 상하는 식품을 모아서 먼저 섭취하십시오.

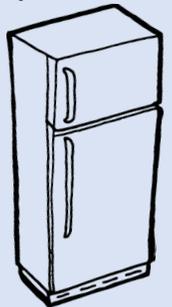
실내에서 가스나 숯불 그릴을 사용해 요리하지 마십시오. 일산화탄소 중독을 유발할 수 있습니다. 표백제 용액으로 식품 준비 구역을 청결하게 유지하십시오. 자주 손을 닦거나 손 세정제를 사용하십시오.

발생 동안에... 냉장고와 냉동고 문을 닫아서 냉기를 유지하십시오. 문이 닫혀 있는 경우...

- 냉장고는 식품을 최대 **4 시간 동안 안전하게 보관합니다**
- 가득찬 냉동고는 **48 시간 동안 온도를 유지합니다**
- 절반만 찬 냉동고는 **24 시간 동안 온도를 유지합니다**

밖이 더운 경우 식품은 더 빠르게 상합니다.

냄새와 육안으로 확인하여 식품의 냄새가 나쁘거나 곰팡이가 핀 것 같은 경우, 버리십시오! 식품이 괜찮은지 확인하기 위해 맛보지 마십시오!

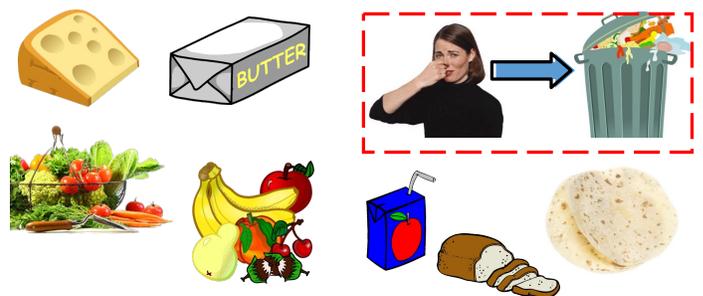


잘 상하는 식품이 40도 이상에 놓인 경우:

4시간 후에 폐기:



새/육안으로 부패를 발견할 때까지 보관:



일부 식품은 상한 부분을 잘라낼 수 있습니다. 요리책에서 식품 선택에 대한 도움을 받으십시오.