

안전을 위한 시간/온도 제어(TCS) 음식

TCS 음식은 병원균(박테리아와 같은 질병 유발 미생물)의 성장을 막기 위해 시간과 온도 제어가 필요합니다.

TCS 음식은 41°F(5°C) 이하로 차갑게 보관 또는 135°F(57°C) 이상으로 뜨겁게 보관하십시오.



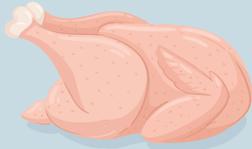
TCS



비-TCS

- ✔ 가금류, 쇠고기, 양고기, 돼지고기, 해산물, 생선, 사냥감(엘크, 사슴, 들소)
- ✘ 바삭한 베이컨

동물성 단백질



- ✔ 우유, 요거트, 치즈, 휘핑 버터, 휘핑 크림, 사워크림, 계란, 깨지거나 개봉한 저온 살균 계란(식물성 기반 대체 식품 포함)
- ✘ 껍질 채 저온 살균된 계란 및 껍질 채 공기 냉각된 삶은 계란

계란과 유제품



- ✔ 썰은 잎채소(양배추, 상추, 시금치, 아루굴라, 케일), 익힌 과일 및 채소, 개봉한 야채 통조림, “비건” 식물성 고기(두부, 콩), 썰은 멜론(수박, 허니듀, 캔털로프), 썰은 토마토, 새싹(알팔파, 콩나물), 익힌 전분(곡물, 쌀, 파스타, 콩, 보바), 기름에 담근 신선한 마늘
- ✘ 허브(실란트로, 파슬리, 민트), 자르지 않은 생 농산물, 아보카도, 자른 레몬/라임, 개봉한 과일 통조림

과일, 채소, 곡물



전체 목록이 아닙니다. 보관 및 보관 수명에 관한 제조업체의 지침을 따르십시오.