

조리상 안전 온도 관련 안내

달걀, 생선류, 육류, 가금류, 또는 이러한 재료가 혼합되어 들어 있는, 날고기가 들어 있는 모든 식제품은 잠재적으로 위험한 모든 병원균이 파괴될 때까지 반드시 충분히 익혀야 합니다. 병원균이 파괴되는 최저 내부 온도는 조리되고 있는 음식의 종류에 따라 다릅니다. 조리되고 있는 식제품이 인간 섭취에 안전한지를 확인하려면 음식이 익었는지를 판단하기 위해 다음의 표를 따르십시오. 음식을 차려내기 전에 음식 내부 온도를 식품 온도계를 사용하여 측정하십시오.

음식 종류	최저 온도
뜨겁게 유지해야 하는 익힌 과일 및 야채	135°F
쇠고기 및 돼지고기 구이(roasts), 비프 스테이크, 송아지 고기, 양고기, 상업적으로 사육된 게임 동물(game animals)	145°F
즉석에서 차려낼 조리된 달걀	145°F
생선 및 생선이 들어있는 음식	145°F
돼지고기, 햄과 베이컨 포함	145°F
주조류 (ratites) 및 주입 육류(injected meats)	155°F
나중에 차려낼 조리된 달걀	155°F
갈거나 저민 육류, 햄버거, 간 돼지고기, 저민 생선, 간 게임 동물, 또는 소시지 포함.	155°F
가금류 및 가금류 제품, 스테핑, 소를 넣은(stuffed) 육류, 캐서롤, 날음식과 익은 음식을 혼합한 음식 포함.	165°F
소를 넣은(stuffed) 생선.	165°F

전자레인지 조리

전자레인지로 사용하여 조리할 시에 식품법은 육류, 가금류, 생선, 달걀 등이 들어 있는 잠재적으로 위험한 모든 음식은 최저 165°F까지 조리하도록 규정하고 있습니다. 뿐만 아니라 이러한 음식들은 아래의 기준에 준하여 조리되어야 합니다.

1. 조리 시간 내내 또는 중간 즈음까지 열이 불균형적으로 분산되는 것을 보충하기 위해 음식을 돌리거나 저어 준다.
2. 표면 수분을 보유하기 위해 덮어 준다.
3. 음식 내부 온도가 골고루 최저 165°F가 되도록 열을 가한다.
4. 온도의 평형에 이르기 위해 조리 후 2분 동안 덮어 둔다.

날 것 또는 덜 익은 식품에 대한 공고

식품 취급 업소가 날 것 또는 덜 익은 고기를 그대로 먹을 수 있는 형태의(ready-to-eat) 음식으로서 팔고자 한다면 그 업소는 소비자에게 이러한 음식을 먹는 것과 연관된 위험에 대해 “공개”하고 또 “상기”시키는 진술을 통해 반드시 고지해야 합니다.

“공개”에는 날 것 또는 덜 익은 고기에 대한 설명이나 이러한 음식에 별표를 표시하고 각주를 달아 이러한 음식들이 날 것 또는 덜 익은 상태로 제공된다고 설명하는 것이 포함됩니다.

“상기”시키는 말은 소비자들에게 날 것 또는 덜 익은 육류, 가금류, 해산물, 조개류, 달걀 등을 섭취하는 것은 음식으로 인한 질병에 걸릴 위험을 증가시킬 수 있음을 말해 주는 것이어야 합니다.

**식품 취급 업소 운영과 연관된 더 자세한 정보를 원하시면
귀하의 지역 보건국에 연락하십시오.**