

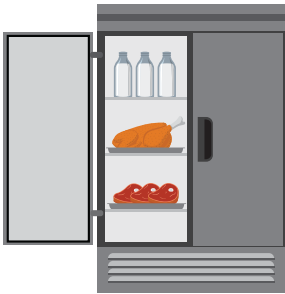
안전한 식품 기부

다음과 같은 방법으로 안전하게 식품을 기부하세요.



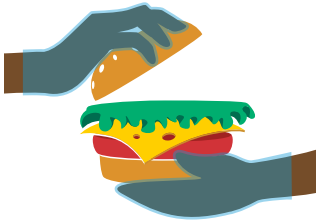
비조리 식품과 조리 식품 모두 기부할 수 있습니다.

⚠️ 식탁에 올린 적 있는 음식은 기부하지 않습니다.



안전한 온도로 식품을 보관합니다.

- ✓ 육류, 유제품, 자른 잎채소, 자른 토마토, 자른 멜론, 조리한 식품은 위험 온도대에 방치되지 않도록 주의합니다. 식중독을 일으키는 균은 41~135°F(5~57°C)에서 쉽게 증식합니다.
 - ✓ 뜨거운 음식은 41°F(5°C)로 빠르게 식힙니다. 팬에 음식을 2인치(5센티미터) 미만으로 채우고 뚜껑을 덮지 않은 채 워크인 냉장고에 둡니다. 음식을 안전하게 식히기 위해서는 워크인 냉장고가 필요합니다.
- 워크인 냉장고가 없다면?**
비조리 식재료, 빵류 및 과자류, 통조림, 건조 식품처럼 식히지 않아도 되는 냉장 식품을 기부할 수 있습니다.



안전하게 식품을 취급합니다.

- ✓ 조리된 식품을 맨손으로 만지지 않습니다. 장갑이나 집게 등의 조리 도구로 식품을 다룹니다.
- ✓ 생고기는 다른 식품과 분리해서 보관합니다. 생고기는 다른 식품의 아랫부분에 간격을 두고 보관합니다.



안전하게 식품을 포장 및 운반합니다.

- ✓ 청결한 상태의 식품 전용 용기에 식품을 담습니다.
- ✓ 이해하기 쉬운 음식 이름을 라벨에 써서 붙입니다.
- ✓ 운반 직전까지 냉장고 또는 냉동고의 지정된 구역에 보관합니다.
- ✓ 청결한 운반 수단으로 식품을 운반합니다.
- ✓ 운반 중 식품이 위험 온도대(41~135°F(5~57°C))에 도달하지 않도록 합니다.

단체가 식품을 받을 준비를 할 수 있도록 미리 연락합니다.

