English

온도 로그

Temperature Log

식품안전을 위한 시간/온도 제어(TCS)는 41°F 이하 또는 135°F 이상으로 유지되어야 합니다.
135°F 이하로 온도가 떨어진 보온 중인 음식물은 2시간 이내에 165°F 로 다시 가열해야 합니다.

Do it Right!
Serve it Safe!

날짜	시간	식품	위치	온도	초기	시정 조치

한국어 (Korean)

조리된 식품 온도 로그

Cooked Food Temperature Log

165°F—가금류, 냉동음식, 재가열 음식
158°F—다진 고기, 연육

145°F—스테이크, 구이, 갈비뼈
145°F—생선, 달걀

Do it Right!
Serve it Safe!

날짜	시간	식품	온도	초기	시정 조치

한국어 (Korean)

냉각 로그

Cooling Log

2인치 얕은 팬 냉각 이외의 방법을 사용할 때는 냉각 로그를 사용해야 합니다.

Do it Right!
Serve it Safe!

식품						
시작 시간						
온도						
시작 시						
1시간						
2시간						
체크포인트입니다. 음식이 70°F 이하로 식었습니까? 그렇지 않다면 음식을 폐기하십시오.						
3시간						
4시간						
5시간						
6시간						
체크포인트입니다. 음식이 41°F 이하로 식었습니까? 그렇지 않다면 음식을 폐기하십시오.						
시정 조치(필요한 경우)						

2시간 내에 135°F–70°F 에서 식힌 후 총 6시간 내에 41°F로 식힙니다. 두 가지 요건을 모두 충족하지 못하는 경우 음식을 폐기하십시오.