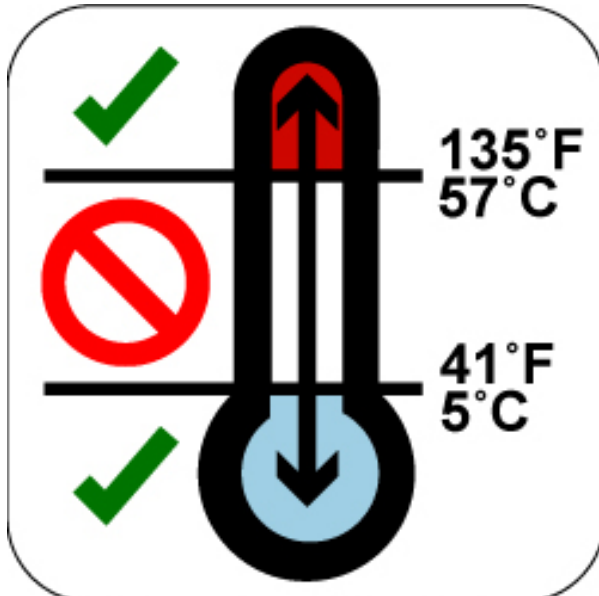


고온 또는 저온 보관

잠재적 위험 식품에서는 세균이 자랄 수 있습니다. 안전을 위해, 잠재적 위험 식품은 위험 온도(41°F - 135°F)를 피해 보관하십시오.



Copyright © International Association for Food Protection

위험 가능성 식품은 다음을 포함합니다.

- 육류, 가금류, 어류, 해산물, 알류
- 호화된 전분류(감자, 쌀, 파스타)
- 유제품
- 두부 등 콩제품
- 생 채소와 썰은 멜론
- 조리된 채소
- 기름에 담긴 허브 및 마늘