



모든 식품 시설은

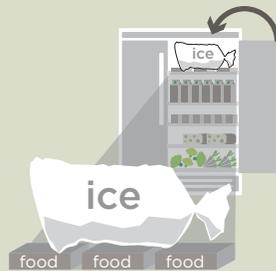
1 운영 중단

- 이는 다음을 의미합니다: 모든 식재료 준비 및 서비스 중단
- 정전 시간을 기록하십시오



2 정전 동안

- PHF 온도 확인
 - 정전 동안 41F 이하의 PHF: 냉장 보관
 - 정전 동안 42F~135F 사이의 PHF: 폐기
- 쿨러/냉동고에 아이스팩 두기
- 냉장고 및 냉동고 문 닫아두기

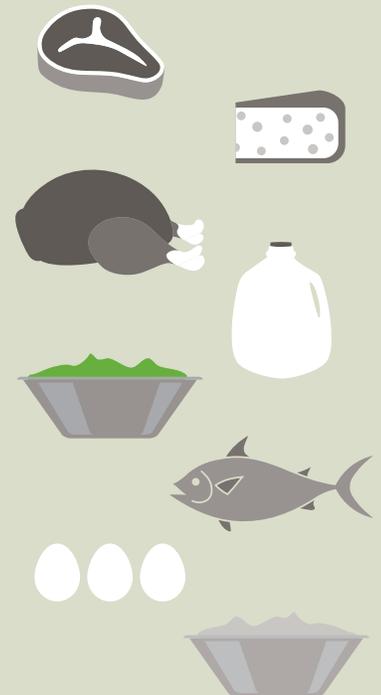


3 전원이 복구된 이후

- 전원이 복구되면, 냉장 상태를 확인하고 41°F 이상의 PHF 상태를 확인하십시오. 계속 보관하거나 서비스할 수 있는 식품에 대한 가이드라인에 제시된 아래 표를 참조하십시오. 시간을 알 수 없는 경우, 폐기하십시오.
- 다음 장치의 작동을 확인하십시오:
 - ✓ 냉장고/냉동고
 - ✓ 냉온수 정수기
 - ✓ 뜨거운 음식 보관 시스템
 - ✓ 환기 시스템
 - ✓ 조리 장비
- 단단한 상태로 남아있는 냉동식품은 보관할 수 있습니다

PHF에 포함되는 식품:

고단백질 식품(육류, 가금류, 어류, 달걀, 유제품, 치즈), 조리한 쌀, 콩, 감자, 파스타 및 야채류, 감자/파스타 샐러드, 커스터드/푸딩, 및 칼로 자른 잎이 달린 녹색 채소류



차가운 식품 온도 및 보관 시간 가이드라인

시간	42°~45°F	46°~55°F	56°F 이상
0~4시간	판매 가능	즉시 41°F로 냉각	165°F까지 재가열
0~4시간	판매 가능	즉시 41°F로 냉각	PHF는 판매 불가, 식품을 폐기하십시오
12시간 이상	즉시 41°F로 냉각	PHF는 판매 불가, 식품을 폐기하십시오	PHF는 판매 불가, 식품을 폐기하십시오

문의사항이나 운영 재개 승인에 대한 공공보건부 연락처: 206-263-9566

가이드라인 상세 정보는 뒷면을 보십시오.

정전 절차에 대한 가이드 상세 정보

모든 식품 시설은 정전 시 다음 사항을 준수해야 합니다

승인 및 문의 사항을 위한 공공보건부 연락처: **206-263-9566**

잠재적으로 위험한 식품(PHF)에 포함되는 식품은 고단백질 식품(육류, 가금류, 어류, 달걀, 유제품, 치즈), 조리한 쌀, 콩, 감자, 파스타 및 야채류, 감자/파스타 샐러드, 커스터드/푸딩, 칼로 자른 잎이 달린 녹색 채소류, 혹은 이와 비슷한 식품입니다.

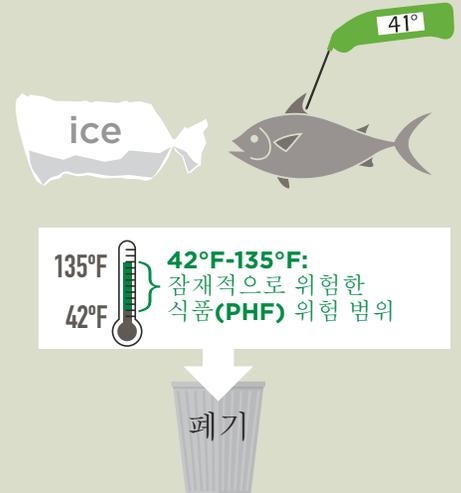
1 운영 중단

정전 동안 시설을 폐쇄해야 합니다. 정전 시간을 기록하십시오.



2 정전 동안

- PHF 온도 확인
 - 정전 동안 41F 이하의 PHF: 냉장 보관
 - 정전 동안 42~135F 사이의 PHF: 폐기
- 쿨러/냉동고에 아이스팩 두기. 드라이아이스를 밀폐된 공간에 두지 마십시오. 냉장고 및 냉동고 문은 항상 닫아두기
- 뜨거운 음식을 냉장고나 냉동고에 넣지 마십시오. 4시간 이상 135F 미만의 온도에 보관했던 PHF는 폐기하십시오. 전원이 4시간 이내에 복구될 경우, 식품을 165F까지 재가열하십시오.



3 전원이 복구된 이후

시설 운영 재개 전 다음 가이드라인을 준수하십시오.

PHF 처리 및 폐기 - 깨끗하고 살균된 디지털 온도계를 사용하여 PHF가 41°F 이상인지 확인하십시오. 뒷면의 가이드라인에 나온 표를 참고하여 PHF 처리 방법 및 폐기 시기를 확인하십시오. 시간을 알 수 없는 경우, 폐기하십시오. 의심스러운 경우, 폐기하십시오!

냉동식품 - 식품이 단단한 상태이며, 액체가 새어 나온 흔적이나 얼룩, 눈에 보이는 손상 또는 용기 파손의 흔적이 없는 경우 식품을 보관할 수 있습니다. 아닌 경우, 폐기하십시오.

해당 시스템을 확인하십시오:



환기 - 조리를 시작하기 전에 기계 환기가 작동해야 합니다



뜨거운 음식 보관 - 뜨거운 음식 보관 장비 온도는 135°F 이상이어야 합니다



냉장 - 냉장고 온도는 41°F 이하여야 합니다



물 - 수도꼭지에서 나오는 온수 온도는 100°F 이상입니다



안전을 지키십시오!
사용 금지: 숯, 나무, 가스를 이용한 조리 장비 또는 휴대용 발전기를 실내에서 사용하지 마십시오!

