

## 비상사태 기간 동안 안전한 식품 관리법

홍수, 화재, 국가 재난 또는 강풍, 폭설이나 결빙으로 인한 정전이 식품의 안전을 위협하게 할 수 있다는 사실을 알고 계십니까? 식품이 안전한지 판단하는 방법과 식품을 안전하게 관리하는 방법을 알면 식품 부족의 가능성을 최소화하고 음식으로 인한 질병의 위험을 줄일 수 있습니다.

### 요약 정보

- 육류, 가금류, 생선 및 계란은 항상 40°F 이하에서 냉장 보관하고 냉동 식품은 0°F 이하에서 냉동 보관하십시오. 정전이 되면 이렇게 하기 힘들 수 있습니다.
- 냉장고 및 냉동고 문은 냉운을 유지하기 위해 가능한 한 닫아 두십시오. 냉장고 문을 닫아 두면 약 4시간 동안 식품을 안전한 상태로 냉장 보관할 수 있습니다.
- 식품을 가득 채운 냉동고의 문을 닫은 상태로 유지하면 약 48시간(절반만 채운 경우, 24시간) 동안 온도가 유지됩니다. 드라이아이스나 각얼음을 넣어 두면 장시간 정전이 되어도 냉장고 온도를 차갑게 유지할 수 있습니다.
- 디지털, 다이얼 또는 즉석 판독 식품 온도계 및 가전제품의 내장 온도계를 사용하면 식품을 안전한 온도에서 보관하고 있는지 판단하는 데 도움이 됩니다. 냉장고와 냉동고의 내장 온도계는 항상 켜진 상태로 유지하십시오.
- 절대 식품이 안전한지 확인하기 위해 맛을 보지 마십시오! 모양이나 냄새만으로는 식품이 안전한지 확인할 수 없습니다.
- 냉장고에 보관된 식품 중 생고기 육즙이 닿은 것은 모두 버리십시오.
- 식품 온도계를 사용하여 취식이나 조리 직전에 식품의 온도를 확인하십시오. 식품의 온도가 화씨 40도(40°F) 이상인 경우에는 모두 폐기 처분하십시오.

### 어떤 식품을 보관하고 어떤 식품을 버려야 하는지 알고 싶으십니까?

FoodSafety.gov의 식품 차트로 확인하세요.

- [www.foodsafety.gov/keep/charts/refridg\\_food.html](http://www.foodsafety.gov/keep/charts/refridg_food.html)
- [www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/emergency-preparedness/keeping-food-safe-during-an-emergency/CT\\_Index](http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/emergency-preparedness/keeping-food-safe-during-an-emergency/CT_Index)

### 프로그램 연락처

보건안보, 대비 및 대응(HSPR) 프로그램

- <http://public.health.oregon.gov/Preparedness/CurrentHazards/Pages/index.aspx>

공중보건부

보건안보, 대비 및 대응(HSPR) 프로그램

전화: 971-673-1315

팩스: 971-673-1309

OHA 상수도 서비스: [healthoregon.org/dwp](http://healthoregon.org/dwp)

OHA 페이스북:

[www.facebook.com/OregonHealthAuthority](http://www.facebook.com/OregonHealthAuthority)

OHA 트위터: [www.twitter.com/OHAOregon](http://www.twitter.com/OHAOregon)

본 문서는 다른 언어, 큰 글자, 점자 또는 다른 선호하는 형태로 제공될 수 있습니다. 자세한 내용은 보건안보, 대비 및 대응 프로그램 전화(971-673-1315) 또는 이메일([health.security@state.or.us](mailto:health.security@state.or.us))로 문의하십시오. 당국은 모든 통신 중계 전화 서비스를 제공하고 있으며, 711번으로 전화하실 수도 있습니다.