


식품 안전 수칙: 폭풍 혹은 정전 이후

정전 시 음식 부패는 문제가 될 수 있습니다. 질병의 가능성을 줄이기 위하여 메릴랜드 주 보건정신위생부의 식품관리 사무소는 정전 혹은 홍수를 겪은 주민들을 위해 다음 안전수칙을 권장해드립니다.

- 냉장되지 않았거나 냉동고에서 꺼낸 부패하기 쉬운 식품 중 화씨 40도 이상의 온도에서 두 시간 이상 두었던 음식은 폐기하십시오. 여기에는 육류, 우유, 요구르트, 달걀, 마요네즈, 크림 드레싱, 파스타와 디저트를 포함됩니다.
- 냉동하지 않은 상태로 **일정 시간** 동안 유지 가능한 식품 항목에는 다음이 포함됩니다: 단단한 가공 치즈 (채더, 스위스, 프로볼로네, 로마노, 파마산 치즈); 버터와 마가린, 개봉된 통조림 과일 및 과일주스; 땅콩버터, 젤리 형 소스와 잼; 겨자와 식초 기반 드레싱; 둥근 빵, 머핀, 베이글과 와플 같은 빵류 제품; 향초, 향신료와 생채소.
- **만약** 음식에 얼음 결정체들이 남아 있거나 만질 때 차갑고 딱딱하다면, 다시 얼려도 괜찮습니다. 여기에는 육류, 해산물, 즙 (주스), 찜 냄비 요리, 달걀 제품, 치즈, 채소, 빵류 및 냉동식품이 포함됩니다.
- **통조림 제품까지 포함하여**, 홍수와 접촉한 모든 식품을 폐기하십시오. 홍수로 인한 물과 접촉한 모든 주방 기구는 뜨거운 비눗물을 사용해 깨끗이 씻으십시오. 그리고 이 주방 기구들을 깨끗한 물에 끓이거나, 물 1쿼트 당 염소 표백제 1작은 술을 섞은 용액에 15분 동안 담가 소독하십시오.
- 상한 음식을 버릴 때는, 두 겹 봉지 안에 넣은 후 끈으로 묶어 동물과 새의 접근을 방지하는 쓰레기통에 버립니다.
- 일반적으로 반쯤 채워진 작동 잘 되는 냉동고는 열지 않은 상태에서 음식을 24시간까지 안전하게 보관할 수 있습니다. 가득 채워진 냉동고는 열지 않은 상태로 48시간 동안 음식을 안전하게 보관할 수 있습니다.
- 식품 부패 가능성 문제를 다룰 땐 상식 선에서 생각하십시오. **부패하였는지 확인하기 위해 시식해보지 마십시오. 확신이 안 선다면 버리십시오.**

더 알아보기

 preparedness.health.maryland.gov

 facebook.com/MarylandOPR

 twitter.com/MarylandOPR

 health.maryland.gov

 facebook.com/MarylandDHMH

 twitter.com/MDHealthDept



MARYLAND
Department of Health

Office of Preparedness and Response

Updated 11/2017