

● 도구

인쇄할 표

각 줄은 보관 가이드의 한 상태다. 시간은 같은 칸이다. 냉동의 달은 품질 기준이다.

이것은 창이지 보장이 아니다. 신 냄새, 미끈한 표면, 곰팡이면 첫날이라도 끝이다. 의료 조언이 아니다. 앱도 음식이 아직 안전한지 판단하지 않는다. 고지

1. 표를 연다.
2. 인쇄하거나 PDF를 받는다.
3. 시간은 보관 가이드의 칸이다.
4. 냉동의 달은 품질 기준이다.

식품	상태	냉장	냉동	실온
빵 – 가게 빵, 미개봉	보통 두는 곳이 아닙니다	3개월 USDA FoodKeeper: 3-5개월 Tarım ve Orman	14-18일 USDA FoodKeeper	
빵 – 개봉 후, 냉장	2-3주 USDA FoodKeeper	3개월 USDA FoodKeeper: 3-5개월 Tarım ve Orman	보통 두는 곳이 아닙니다	
치즈 – 경성 치즈, 미개봉	6개월 USDA FSIS	6개월 USDA FSIS	냉장	
치즈 – 경성 치즈, 개봉 후	3-4주 USDA FSIS	6개월 USDA FSIS	냉장	
치즈 – 연성 치즈	1주 USDA FoodKeeper: 1-2주 USDA FSIS	냉동에 잘 맞지 않습니다	냉장	
치즈 – 슈레드	1개월 USDA FoodKeeper	3-4개월 USDA FoodKeeper	냉장	
치즈 – 코티지와 리코타	1주 USDA FSIS	냉동에 잘 맞지 않습니다	냉장	

식품	상태	냉장	냉동	실온
닭고기 – 통생닭	1-2일 Tarım ve Orman (Bayburt): 3일 USDA FSIS	9-12개월 USDA FSIS: 12개월 Tarım ve Orman	실온은 위험	
닭고기 – 생닭 부위	1-2일 Tarım ve Orman (Bayburt): 3일 USDA FSIS	9개월 Tarım ve Orman: 9-12개월 USDA FSIS	실온은 위험	
닭고기 – 생닭 다짐	1-2일 USDA FSIS	3-4개월 USDA FSIS	실온은 위험	
닭고기 – 익힌 닭고기	2일 USDA FSIS: 3-4일 UK FSA	4개월 USDA FSIS	실온은 위험	
닭고기 – 로티세리 또는 튀김	2일 USDA FoodKeeper: 3-4일 UK FSA	4개월 USDA FoodKeeper	실온은 위험	
밥 – 지은 밥	1일 USDA FoodKeeper: 3-4일 USDA FoodKeeper: 4-6일 UK FSA	1-2개월 Tarım ve Orman: 2-4개월 USDA FoodKeeper: 6개월 USDA FoodKeeper	실온은 위험	
밥 – 마른 백미, 미개봉	보통 두는 곳이 아닙니다	보통 두는 곳이 아닙니다	2년 USDA FoodKeeper	
밥 – 마른 백미, 개봉 후	6개월 USDA FoodKeeper	보통 두는 곳이 아닙니다	1년 USDA FoodKeeper	
밥 – 마른 현미	6개월 USDA FoodKeeper	보통 두는 곳이 아닙니다	1년 USDA FoodKeeper	
달걀 – 껍데기째 날달걀	3-5주 USDA FSIS	껍데기째 냉동하지 마세요	냉장	
달걀 – 날 흰자	2-4일 USDA FSIS	12개월 USDA FSIS	냉장	
달걀 – 날 노른자	2-4일 USDA FSIS	노른자만은 냉동이 잘 안 됩니다	냉장	
달걀 – 완숙 달걀	1주 USDA FSIS	완숙 달걀은 냉동에 맞지 않습니다	냉장	

식품	상태	냉장	냉동	실온
달걀 – 달걀 요리	2일 USDA FSIS: 3–4일 UK FSA	2–3개월 USDA FSIS	실온은 위험	
생선 – 기름진 생선, 날것	1–2일 FoodSafety.gov: 1–3일 USDA FSIS	2–3개월 Tarım ve Orman: 2–4개월 FoodSafety.gov	실온은 위험	
생선 – 흰살 생선, 날것	1–2일 FoodSafety.gov: 1–3일 USDA FSIS	4–8개월 FoodSafety.gov: 6–8개월 FoodSafety.gov	실온은 위험	
생선 – 익힌 생선	2일 USDA FSIS: 3–4일 UK FSA	3개월 Tarım ve Orman: 2–4개월 USDA FSIS	실온은 위험	
소고기 다짐 – 생 소고기 다짐	1일 USDA FSIS: 1–2일 Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4개월 USDA FSIS	실온은 위험	
소고기 다짐 – 익힌 소고기 다짐	2일 USDA FSIS: 3–4일 UK FSA	2–3개월 USDA FSIS	실온은 위험	
우유 – 저온살균, 미개봉	1주 USDA FSIS	1개월 USDA FSIS: 3개월 Tarım ve Orman	실온은 위험	
우유 – 개봉한 뒤	1주 USDA FSIS	1개월 USDA FSIS: 3개월 Tarım ve Orman	실온은 위험	
우유 – 멸균우유, 미개봉	보통 두는 곳이 아닙니다	냉동하지 마세요	포장 날짜를 따르세요	
감자 – 날것, 통째	1–2주 USDA FoodKeeper	생으로가 아니라 익히거나 으깨서	1–2개월 USDA FoodKeeper	
감자 – 삶거나 구운	2일 USDA FoodKeeper: 3–4일 UK FSA	1–2개월 USDA FoodKeeper	실온은 위험	
감자 – 으깬 것	2일 USDA FoodKeeper: 3–4일 UK FSA	10–12개월 USDA FoodKeeper	실온은 위험	

식품	상태	냉장	냉동	실온
요거트 — 요거트	1-2주 USDA FSIS	1-2개월 USDA FSIS	실온은 위험	

냉동 칸의 달은 품질 기준입니다. USDA는 -18°C (0°F)를 유지하면 안전상의 기한이 없다고 하고, 부처도 냉동이 세균을 죽이지 않는다고 적습니다.

표마다 숫자가 다릅니다. 큰 숫자는 공개된 범위에서 더 짧은 쪽입니다.

자주 묻는 질문

- ▶ 인쇄할 수 있나?
- ▶ 숫자는 어디서?
- ▶ 왜 어떤 칸은 문장인가?
- ▶ PDF는 다른 표인가?