

## 1. 보존식이란?

집단식중독 사고 발생 시 역학조사를 통하여 정확한 원인을 규명하기 위해 실시

식품위생법 제88조(집단급식소)

2. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관할 것

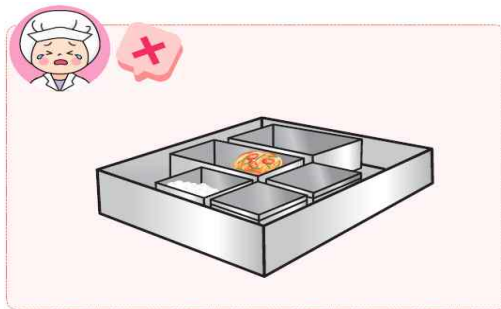
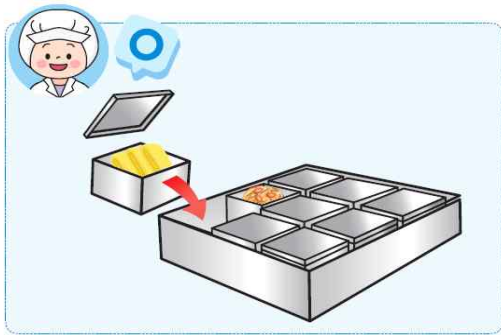
식품위생법 시행규칙 95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항)

① 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

식품위생법 시행령 [별표 2] 과태료의 부과기준(제67조 관련) <개정 2020. 12. 1.>

2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우  
(과태료- 1차:300만원/ 2차:400만원/ 3차:500만원)

## 2. 올바른 보존식 보관방법



### 보존식 용기

- ▶ 스테인리스 재질로 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균팩
- ▶ 세척·소독 → 보관함 상단 보관 → 음식 담기 직전 소독·건조 사용

### 보존식 대상

- ▶ 당일 제공된 모든 급식 및 간식(요리실습 음식, 차류, 음료 포함)
- ▶ 식품알레르기 원인에게 제공되는 대체메뉴
- ▶ 급식메뉴가 소진되어 별도의 추가 메뉴로 제공되는 음식
- ▶ 집단식중독 사고 방지를 위해 외부음식물 반입 금지- 부득이한 경우 원장(학교장)의 허락하에 반입한 음식물도 반드시 보존식 관리를 해야 함

### 보존량 및 보존 장소

- ▶ 음식의 종류별 각각 1인분 이상 독립보관(150g이상)
- ▶ 완제품으로 제공하는 식재료는 원재료 상태로 보관
- ▶ -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보존식 전용 냉동고에 보관

### 보존식 표시 방법

- ▶ 날짜, 시간, 식단명, 채취자 성명 등을 기재하여 보존식 용기에 부착

<p>위생장갑 착용 후 깨끗하게 소독된 용기와 기구를 사용하여 감취</p>	<p>감취한 양이 1인 분량인지 확인하여 각각의 용기에 담음 요리실습 후 전용용기가 없으면 1회용 멸균팩에 보관</p>	<p>용기 뚜껑을 닫은 후 메뉴와 일시, 채취자 성명 등을 기록한 후 용기에 부착</p>	<p>-18℃ 이하의 보존식 전용 냉동고에 144시간 이상 보관</p>

\*출처: 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터