



# 꽁꽁 얼어붙은 냉동보관,

소비기한이  
무제한일까 ?!





- 18도



냉동이니까  
먹어도 되겠지 ... ?



**삐빅**





- 익히지 X 닭고기: 12개월
- 절단한 닭고기: 6개월



- 햄, 베이컨, 소시지 등  
가공식품: 2개월



- 익히지 X 소고기: 2~3개월
- 익힌 소고기: 6~12개월



- 익히지 X  
생선 및 해산물: 1개월



- 익힌 생선 및 해산물  
: 3개월

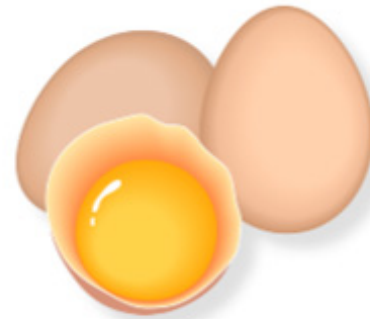
❄️ 냉동식품,  
기한 내로 안전하게  
보관하세요 !





### 유가공품

냉동 보관시 층이  
분리되거나 응고



### 난류

냉동 시 껍질이 손상되어  
해동 시 내용물이 오염



### 채소류

수분 증발로 인한  
품질 및 영양분 손실



### 통조림 식품

냉동 시 용기 팽창 및  
내용물의 품질 변화



위 식품들은  
냉동 보관 안돼요 !



# 식품 유형별 보관방법 !



**냉동실 상단**  
: 가공식품 or 조리식품 등



**냉동실 하단**  
: 육류 or 어패류 (구분해서)



**온도 변화가 큰 문 쪽**  
: 바로 먹을 수 있는 음식



**냉동실 안쪽**  
: 장기간 보관할 육류 or 어패류



- 18도

3개월

2개월

2~3개월

공공 얼어붙은 냉동보관,  
합리적인 보관방법으로!

