

[식재료 보관관리]

1. 식품 보관 창고 관리

- 기록부 작성(선입·선출원칙 준수)
- 무허가, 무신고, 무표시 원료보관 및 사용금지
- 반품관리 철저 : 유통기한 경과 원료보관 및 사용금지
- 보관고별 기준온도 준수, 청결 및 위생적인 관리
- 일반자재, 비식용 원료, 세척제, 반품제품 등을 식품 등과 구분하여 관리
- 깨끗한 포장 또는 용기에 밀봉 상태로 보관하여 유해곤충과 쥐 등의 접근을 막고, 불결한 악취로부터 보호되도록 보관
- 상온창고는 장마철 등 높은 온·습도에 의한 곰팡이 등 피해 대비
- 선입 선출 관리 및 제품별 분류 보관하기 용이하게 적정량만 보관



2. 식품의 저온 저장 관리

- 냉장고는 식품에 오염된 세균을 죽이는 것이 아니고, 세균의 증식을 억제하는 것이며 또한 원재료의 신선도를 유지하는 것이다. 따라서 장기간 보관 시 세균이 서서히 번식하므로 과신은 금물이며, 냉동제품의 부적절한 해동 시 오염된 균의 증식으로 식중독 사고가 발생할 수 있다.
- 냉기의 원활한 유통 유지(70%이상 보관금지), walk in 냉장실일 경우 40%이하
- 교차오염 방지를 위한 뚜껑이 있는 위생용기 사용
- 조리·냉동식품은 해동 후 재 냉동 금지
- 정기적 위생관리(청소) : 냉장고 바닥
- 냉장·냉동고 내부의 온도를 정확히 측정할 수 있는 온도계 비치·확인
(냉장고의 온도는 5℃ 이하, 냉동고의 온도는 -18℃ 이하 유지)



냉, 난방 장치 구비