

9월 교직원 위생·안전교육

가정에서의 HACCP 온도관리 및 식재료 보관

올바른 식재료 보관

중요해요

- 냉장고의 온도변화는 보관중인 식품에 영향을 미쳐요.
- 냉장고에 보관중인 식품은 교차오염이 일어날 수도 있어요.
- 냉장고의 적절한 용량관리는 중요해요.
- 뜨거운 식품을 냉장고에 바로 넣으면 안돼요.

왜 그럴까요

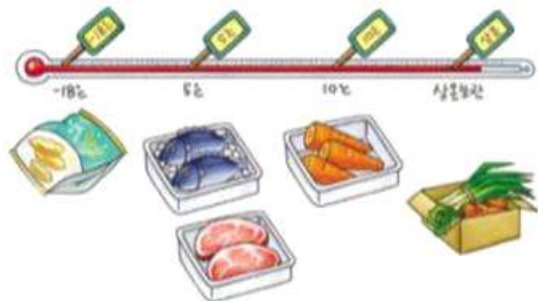
- 냉장고를 자주 열면 외부공기의 유입으로 온도변화가 자주 일어나서 보관중인 식품이 상하기 쉬워요.
- 다양한 식재료를 같은 공간에 넣으면 보관 중에 교차오염이 일어나요.
- 냉장고는 가득 채우면 냉기순환이 원활하지 못하여 온도 유지가 잘 되지 않아요.
- 뜨거운 식품을 바로 넣으면 주변의 온도를 높여서 미생물 증식이 일어나기 쉬워요.

식재료 보관조건에 따라 보관하기



보관기준이 개봉 후 냉장보관인 제품의 경우 식재료를 보관하실 때에 표시를 해두면 좋습니다.

실온 보관제품의 경우 냉장실의 온도 범위를 포함하므로, 냉장실에 보관하셔도 무방하지만 냉동실에 보관하면 안됩니다.



냉장고 안전 10계명

- 1 식품표시사항(보관방법)을 확인한 후 보관하세요.
- 2 냉장이나 냉동이 필요한 식품은 구입 후 바로 냉장고나 냉동고에 넣으세요.
- 3 냉장고 보관 전 이물질, 흙을 제거하고 랍이나 용기에 밀봉하여 보관하세요.
- 4 채소는 신문지에 싸서 보관하지 마세요.
- 신문지 인쇄 물질 혹은 다른 이물질이 식품에 묻을 수 있습니다.
- 5 장기간 보존하는 식품과 온도변화에 민감한 식품은 냉동고 안쪽 깊숙이 넣으세요.
- 위치별 온도: 냉장문쪽>냉장채소칸>냉장안쪽>냉동문쪽>냉동안쪽
- 6 냉장고에 식재료를 70% 이하로 넣으세요.
- 지나치게 꽉 채워 넣으면 냉기의 순환이 원활하지 못합니다.
- 7 뜨거운 것은 재빨리 식힌 후에 보관하세요.
- 많은 양의 뜨거운 식품을 넣으면 냉장고 내부 온도가 상승하여 주변식품에 영향을 주게 됩니다.
- 8 냉장고 문을 너무 자주 여닫지 마세요.

TIP! 식품공전에 따른 보관온도

냉장	냉동	상온	실온
0~10℃ (5℃이하 권장)	-18℃ 이하	15~25℃	1~35℃

- 9 냉동 보관 하더라도 보존 기간은 3주 이하로 보관해주세요.
- 10 항상 청결하게 사용하세요.



안전하게
사용해요!

냉장고 안전
10계명