

위생적인 식품 보관 방법

1 안전하고 위생적인 식품 보관 방법

- 식재료의 물기와 균이 다른 재료에 오염될 수 있으므로 구분하여 보관
- 박스 등 외포장지를 제거하여 보관
- 식품은 식품표시사항에 기재되어있는 보관 방법 및 저장 방법에 맞게 보관
- 같은 종류의 식품이라도 제조회사마다 보관방법이 다를 수 있으므로 표시사항을 꼭 확인
- 개봉 전과 개봉 후의 보관방법이 다른 식품도 있으니 식품표시사항을 유의하여 읽기
(예 : 건조하고 서늘한 곳에 보관하시고 개봉 후에는 냉장 보관하십시오)

보관법	냉장	냉동	실온	상온	건냉소, 냉암소, 서늘한 곳
기준온도	0~10℃	-18℃ 이하	1~35℃	15~25℃	법적 기준 없으나 0~15℃로 규정



2 냉장고 사용시 주의해주세요!

1 뜨거운 음식을 바로 냉장고에 넣지 않기



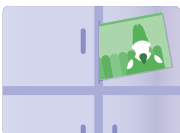
음식의 열이 냉장고 안에 든 다른 음식의 온도를 높이므로 뜨거운 음식은 식힌 후 넣음

2 냉장고 문을 자주 열지 않기



문을 10초간 열었을 때 원래 온도로 되돌아가는데 10분이 소요됨

3 문에 새는 곳이 없는지 살피기



지폐 한 장을 냉장고 문에 끼워 닫은 뒤 잡아당겨 문이 쉽게 열리면 고무패킹을 교체해야함

4 식품 사이 적당한 간격 띄우기



냉장고 안에 냉기가 잘 순환될 수 있도록 식품 사이 간격을 띄우고 냉장고 용량의 70% 이내만 채움