



# 식품 보관 및 해동 방법

## 1. 식품 보관기준

※ 냉해 피해가 우려되는 채소는 0~10℃ 유지

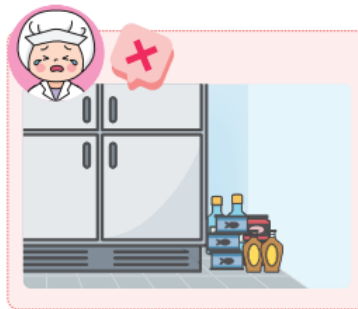
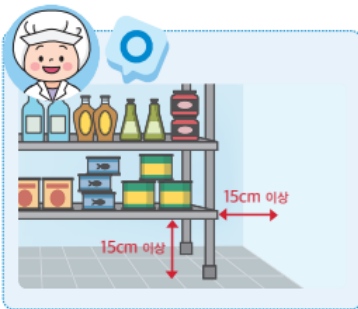
보관법	냉장	냉동	실온	상온	건냉소, 냉암소, 서늘한 곳
기준 온도	0~5℃	-18℃ 이하	1~35℃	15~25℃	법적 기준 없으나 0~15℃로 규정

## 2. 식품 보관 시 주의사항

- 1 식품은 식품표시사항에 기재되어있는 보관 방법 및 저장 방법에 맞게 보관
- 2 같은 종류의 식품이라도 제조회사마다 보관 방법이 다를 수 있으므로 표시사항을 꼭 확인
- 3 개봉 전과 개봉 후의 보관 방법이 다른 식품도 있으니 식품표시사항을 유의하여 읽기  
(예: 건조하고 서늘한 곳에 보관하시고 개봉 후에는 냉장 보관하십시오)



## 3. 식품·비식품 보관 방법



- 식품을 벽과 바닥으로부터 15cm 이상 떨어진 곳에서 보관



- 식품과 비식품(소모품)은 구분하여 보관하고 세척제, 소독제 등은 별도 보관

## 4. 올바른 식품 해동 방법

\* 해동 시 필요 이상으로 오랫동안 해동하지 않음

\* 한번 해동시킨 식품은 재냉동하지 않음

### 냉장 해동



- 식품이 해동되는 동안 미생물이 증식되지 않도록 안전한 온도 유지
- 교차오염 예방: 별도의 용기에 담고 '해동 중' 표시

### 전자레인지 해동



- 식품의 양이 소량일 경우 이용
- 해동 후 바로 조리

### 흐르는 물 해동



- 흐르는 물에서 해동
- 냉수의 온도가 높아지지 않도록 유의

올바르지  
않은  
해동 방법



흐르는 물 넘침 X



오븐 해동 X



상온 해동 X



온수 해동 X



침수 해동 X

[출처: 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]