



# 보존식 관리

## 1. 보존식이란?

- 집단식중독 사고 발생 시 역학조사를 통하여 사고의 정확한 원인을 규명하기 위해 실시

### 관련법을 알아봅시다

#### 「식품위생법」 제88조제2항제2호(집단급식소)

- 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리량으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관할 것

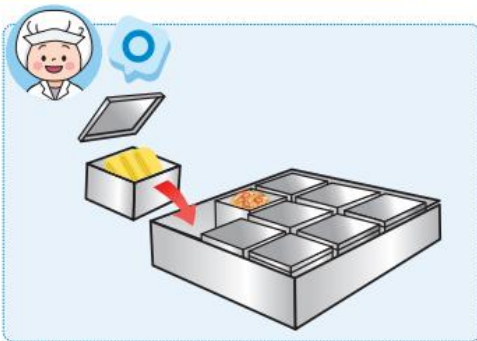
#### 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항(집단급식소의 설치·운영자 준수사항)

- 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

#### 「식품위생법 시행령」 제67조(과태료의 부과기준) 별표2

- 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리량으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우
- 1차 위반 : 400만원 • 2차 위반 : 600만원 • 3차 위반 : 800만원

## 2. 올바른 보존식 보관 방법



### 보존식 용기

- 스테인리스 재질로 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균팩
- 세척·소독 → 보관함 상단 보관 → 음식 담기 직전 소독·건조 사용

### 보존식 대상

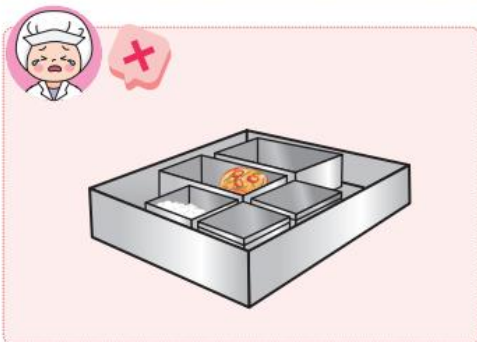
- 당일 제공된 모든 급식 및 간식(차류, 음료 포함)
- 식품 알레르기 원아에게 제공되는 대체메뉴
- 급식 메뉴가 소진되어 별도의 추가 메뉴로 제공되는 음식

### 보존량 및 보존 장소

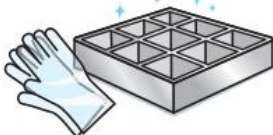
- 음식의 종류별 각각 1인분 이상 독립 보관(150g)
- 완제품으로 제공하는 식재료는 원재료 상태로 보관
- 18℃ 이하에서 144시간 이상 보존식 전용 냉동고 보관

### 보존식 표시 방법

- 날짜, 시간, 식단명, 채취자 성명 등을 기재하여 보존식 용기에 부착



1



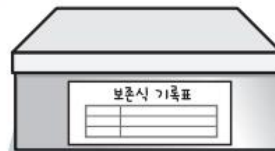
위생장갑 착용 후 깨끗하게  
소독된 용기와 기구를  
사용하여 검취

2



검취한 양이 1인 분량인지  
확인하여 각각의 용기에 담음

3



용기 뚜껑을 닫은 후  
메뉴와 일시 등을 기록한 후  
용기에 부착

4



-18℃ 이하의  
보존식 전용 냉동고에  
144시간 이상 보관

[출처 : 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]