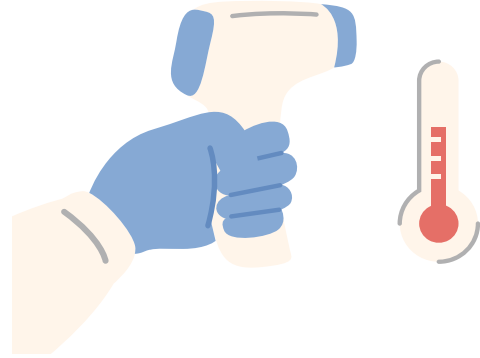


<7월 학생영양정보 - 양서고등학교>

더운 여름날 올바르지 않은 식품 보관방법은 음식을 상하게 만들며 상한 음식을 무심코 먹게 되면 심각한 식중독 반응을 일으킬 수 있습니다. 그렇기 때문에 여름철에는 음식을 올바른 보관장소에 온도를 준수하여 보관하여야 합니다. 그렇다면 냉장, 온장, 실온 등 다양한 보관 방법에서 식품의 올바른 보관 온도가 어느 정도 인지 알아보고 해당 보관 온도에 해당하는 대표적인 음식에는 무엇이 있는지 알아보도록 하겠습니다.



① 식품일반에 대한 보존 및 유통온도

- 온장제품: 60°C이상 - 실온제품: 1~35°C
- 냉장제품: 0~10°C - 냉동제품: -18°C 이하
- *실온제품(1~35°C)은 냉장온도(0~10°C)와 겹치는 1~10°C의 온도에서 냉장으로 보존·유통 가능

② 냉장(0~10°C)보관 식품

- 원유 - 우유류·가공유류·산양유·버터유·농축유류·유청류의 살균제품
- 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외) - 물로 세척한 달걀

③ 냉장(0~10°C) 또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품

- 양념 젓갈류 - 버터류 - 치즈류
- 가공두부 - 신선편의식품 - 생식용 굴
- 두유류의 살균제품 - 알가공품 - 발효유류
- 어육가공품류 - 원료육 및 원료용 동물성 수산물
- 간편조리세트 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품

④ (-2°C~10°C)또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품

- 식육(분쇄육, 가금육 제외) - 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외)
- 식육가공품(분쇄가공육제품 제외) - 기타식육

⑤ (-2~5°C)또는 냉동(-18°C 이하)보관 식품

- 식육(분쇄육, 가금육 한함) - 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함)
- 분쇄가공육제품

⑥ (0~5℃)또는 냉동(-18℃ 이하)보관 식품

- 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) - 훈제연어
- 알가공품(액란제품에 한함)

[출처: 식품의약품안전처]