

올바른

보존식

관리



학교 급식종사자
위생교육자료

보존식이란?

급식소에서 위생사고 발생시 정확한 원인을 규명하기 위해 조리·제공한 식품의 매회 **1인분 분량** (150g 이상 바람직)을 **-18℃ 이하**에서 **144시간 이상** 보관하는 것으로 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관가능하며 그 이후부터는 -18℃ 이하로 보관해야 함.

* 식품위생법 제88조 제2항 2호, 식품위생법 시행규칙 제95조



보존식이란?

[참고] 보존식 보관 제외 경우[「식품위생법」 시행규칙 제95조]

완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의
제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

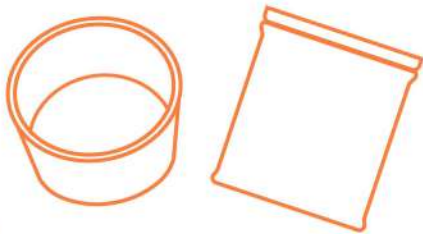


다만, 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이
정하여 고시하는 가공식품[「집단급식소 급식안전관리 기준」
제6조 참조]을 완제품 형태로 제공한 경우에 해당 제품의
제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인·
추적할 수 있는 정보를 기록·보관함으로써 해당 가공식품의
보관을 갈음할 수 있습니다.

보존식 담기

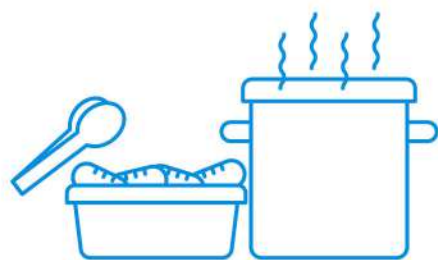
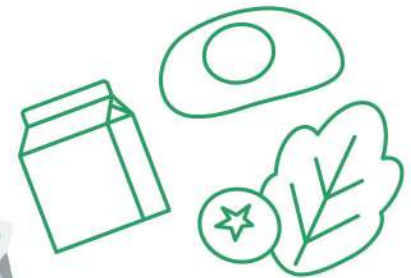
용기

각 음식의 독립적 보관 및
소독이 가능한 **스테인리스**
용기 또는 **멸균백**



대상

제공한 **음식 및 간식**,
대체식 등



모든 메뉴 **조리**
완료 후 배식 직전

담는 시간

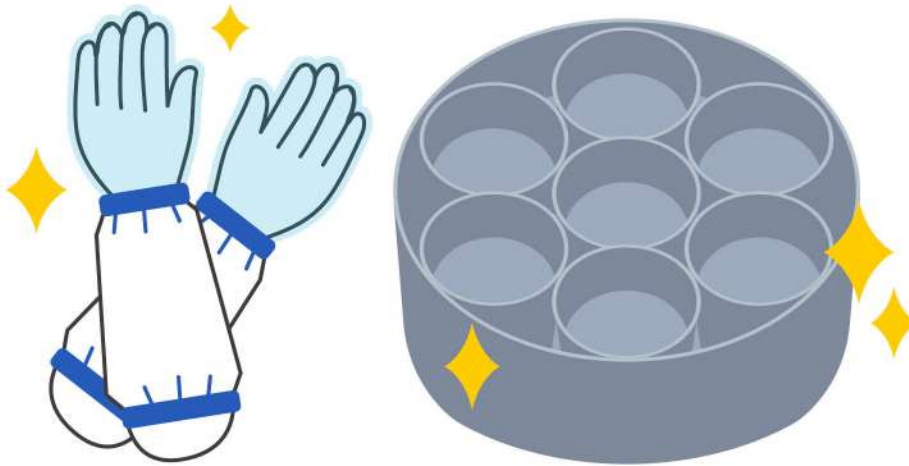


모든 메뉴의 1인분 분량
(150g 이상이 바람직)
완제품은 포장상태 그대로 담기

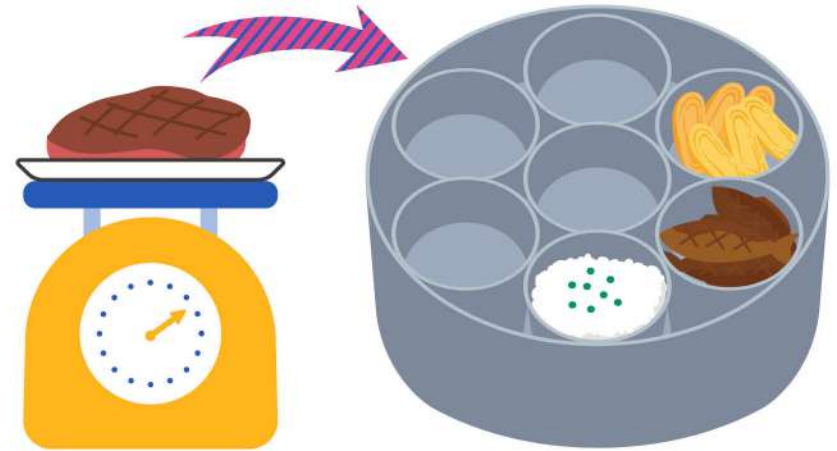
분량



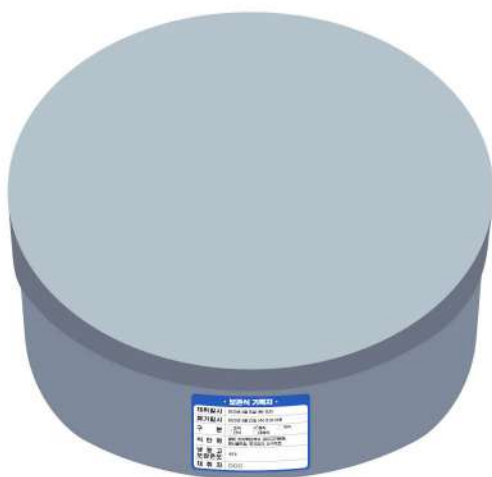
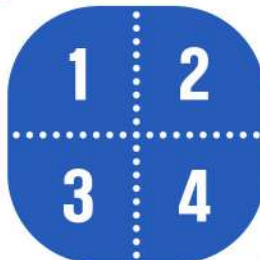
보존식 담는 방법



위생장갑을 착용하고 **소독한**
보존식 전용 용기를 준비



음식 종류별로 **각각 1인분량**
(150g 이상)을 용기에 담기

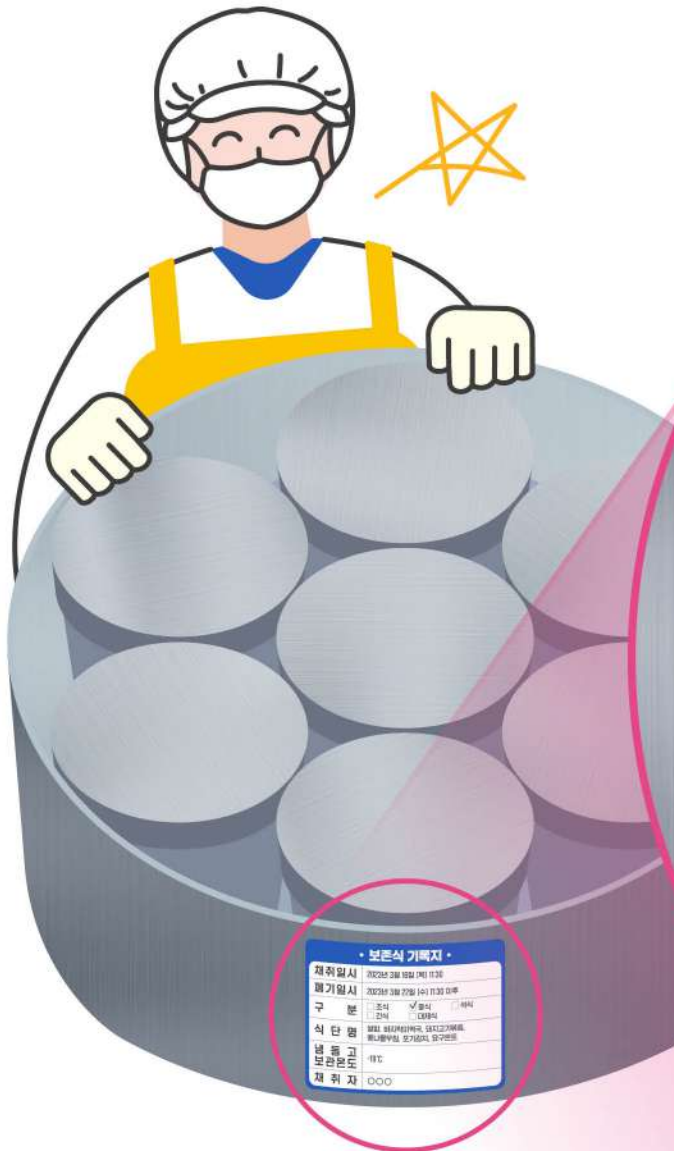


용기 뚜껑을 닫은 후 **보존식**
기록표를 기록하여 부착



-18°C 이하의 보존식 전용 냉동고
(혹은 냉동칸에 **144시간(6일) 이상** 보관

보존식 기록지 작성

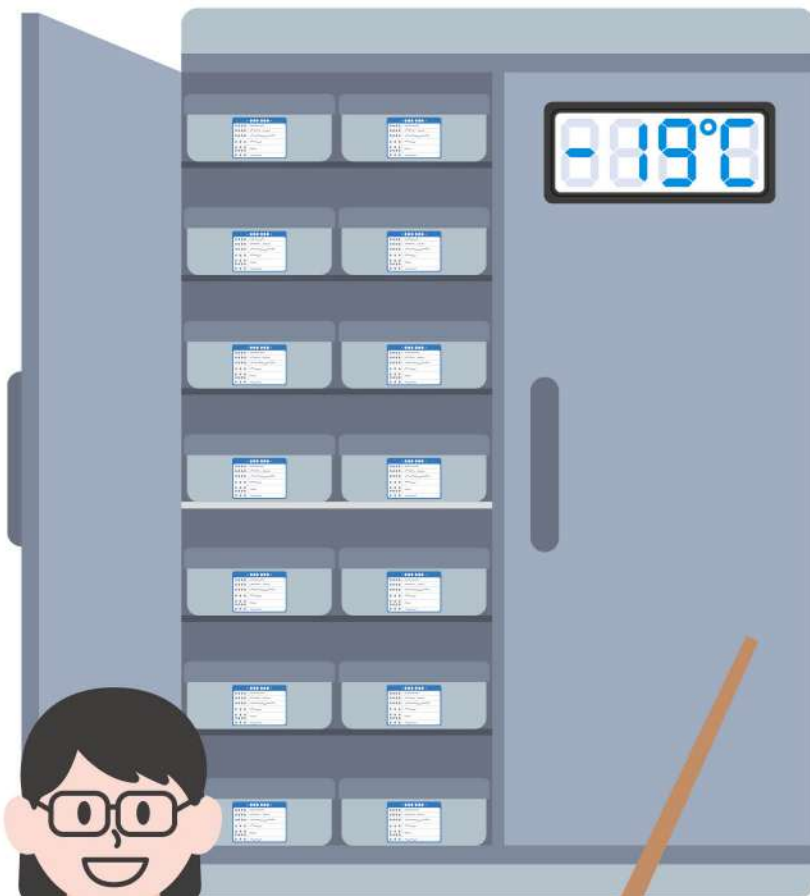


• 보존식 기록지 •

채취일시	2023년 3월 16일 (목) 11:30
폐기일시	2023년 3월 22일 (수) 11:30 이후
구 분	<input type="checkbox"/> 조식 <input checked="" type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 석식 <input type="checkbox"/> 간식 <input type="checkbox"/> 대체식
식 단 명	쌀밥, 바지락미역국, 돼지고기볶음, 콩나물무침, 포기김치, 요구르트
냉 동 고 보관온도	-19℃
채 취 자	○○○

냉동고 개폐시 잘보이도록 용기 전면에 기록지 부착

보존식 관리



-18°C 이하

- 하루 2회 이상 보관 냉동고 온도 확인
- 전용 보관 냉동고가 없을 때는 전용 냉동칸에 식재료와 구분 보관
- 주기적인 성에 제거

144시간(6일) 이상

- 공휴일 포함하여 6일 이상 보관 후 폐기

보존식 꼭! 기억하기

☆ 소독한 보존식 전용용기 또는 멸균백 사용

☆ 모든 음식 종류별로 각각 1인분 분량
(150g 이상 바람직)씩 담기

☆ 보존식 기록지에 채취일시, 폐기일시, 메뉴명,
냉동고 보관 온도, 채취자 등을 기록하여
보존식 용기에 부착

☆ 보존식 보관온도 -18℃ 이하에서
144시간(6일) 이상 보관

