

보도 일시	배포 즉시	배포일	2022. 12. 21.(수)
담당 부서	식품안전정책국 식품표시광고정책과	책임자	과 장 오재준 (043-719-2191)
		담당자	연구관 문재은 (043-719-2188)

〈소비기한 표시제 안착 위해〉

식약처, 유통·소비단계별 냉장·냉동식품 취급방법 제공

□ 식품의약품안전처(처장 오유경)는 소비자와 식품 영업자에게 냉장·냉동식품을 운송하거나 보관할 때 식품의 적정 온도를 유지하기 위한 취급 방법 등을 안내하는 ‘유통·소비단계별 냉장·냉동식품 취급 가이드’를 12월 21일 마련·배포합니다.

○ 이번 가이드는 내년 1월부터 소비기한* 표시제도가 시행됨에 따라 식품에 표시된 보관 방법을 철저히 준수해 안전한 식품을 섭취할 수 있도록 소비자·영업자 등에게 유통·소비단계별 각 단계에서 지켜야 할 사항을 제공하기 위해 마련됐습니다.

* 소비기한 : 식품등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취해도 안전에 이상이 없는 기한

□ 주요 내용은 ▲(출고 전 단계) 사전냉각 ▲(운반 단계) 온도관리와 상·하차 ▲(보관·판매 단계) 온도관리와 입고·적치 ▲(소비 단계) 장보기·보관 방법 등입니다.

○ (출고 전 단계) 제품 생산 후 운송차량에 제품을 상차해 출고하기 전까지 정해진 식품별 보관유통 온도*에 식품 중심부 온도가 도달하도록 충분히 냉각해야 합니다.

* 냉장식품: 0~10℃, 냉동식품: -18℃이하, 신선편의식품·훈제연어: 5℃ 이하 등

○ (운반 단계) 운반자는 운반차량에 냉장·냉동식품을 상차하기 전 보관·유통 온도기준에 맞도록 예비 냉각을 충분히 실시해야 하고

운반 시 온도기록을 유지해야 하며, 수시로 적재고 내부 온도와 냉장장치 작동 여부를 확인해야 합니다.

- 제품 상차 시에는 하차순서, 제품특성 등을 고려*해 적정 위치에 적재하고, 냉기가 원활이 순환될 수 있도록 제품과 벽면 간 10cm 이상, 제품과 차량 상단부 간 20cm 이상 여유 공간을 확보한 상태로 적재합니다.

* 사례) 온도에 민감한 제품과 후순위 하차 제품들은 적재고 안쪽으로 배치

- 또한 냉장기를 멈추거나 문을 열고 상차장에 미리 대기해서는 안되며, 상하차 작업은 20분 이내로 신속히 진행해야 합니다.
- 택배 배송 시에는 보냉력 있는 포장재를 사용하고 실온제품보다 우선 배송될 수 있도록 포장 박스에 냉장·냉동 식품 스티커 등을 부착하며, 소비자 부재 시 문자로 안내해 제품이 실온에 방치되는 시간을 최소화해야 합니다.
- (보관·판매 단계) 냉장·냉동고에 외기가 유입되지 않도록* 설비를 갖추고 소비기한, 제품특성 등을 고려해 선입·선출할 수 있도록 진열·보관하며, 냉장·냉동고 내 온도 유지가 취약한 부분 위주로 온도를 측정·기록해야 합니다.

* 폐쇄형 차량 도크 시설, 에어커튼, 비닐커튼 등 외기유입 차단 장치 설치

- (소비 단계) 매장에서 장을 볼 때는 가급적 1시간 이내로 장을 보고 실온→냉동→냉장 제품 순으로 담아야 하며, 온라인에서 구매할 때는 소비기한 등 제품정보를 꼼꼼히 확인하고 택배도착 시 손상 여부 등 포장상태를 확인한 후 신속하게 내용물을 냉장·냉동고에 보관해야 합니다.
- 구매한 제품을 냉장·냉동고에 보관할 때는 선입선출이 용이하도록 구매한 지 오래된 식품은 앞쪽에 보관하고, 냉장·냉동고 용량의 70% 이내로 보관해야 합니다.

- 식약처는 이번 가이드가 유통·소비과정에서 **냉장·냉동식품의 보관 온도 관리를 강화**하는데 도움을 줄 것으로 기대하며, 앞으로도 냉장고 문닫기 사업 추진 등 **냉장·냉동 유통환경을 개선**하고 **영업자 대상 교육·점검과 소비자 대상 홍보**를 지속적으로 실시해 소비기한 표시 제도를 **안정적으로 정착**시키도록 최선을 다하겠습니다.
- 가이드의 자세한 내용은 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) → 식품안전 → 식품표시광고 → 소비기한에서 확인할 수 있습니다.

- <붙임> 1. 가이드 표지 및 목차
2. 각 부서별 담당자, 연락처

발간등록번호
11-1471000-000503-01

국민안심이 기본입니다
TO OUR SAFETY IS OUR STANDARD
청정·세상

유통·소비단계별 냉장·냉동식품
취급 가이드

유통·소비단계별 냉장·냉동식품
취급 가이드

2022. 12.



식품의약품안전처

식품의약품안전처

유통·소비단계별
냉장·냉동식품 취급 가이드

Contents



I 냉장·냉동식품 취급(요약)

- 1. 냉장·냉동식품 3
- 2. 냉장·냉동식품 관리 6

II 유통단계별 준수사항

- 1. 출고 전 단계 11
- 2. 운반단계 12
 - 가. 운반 준비 12
 - 1) 온도 측정 및 기록장치 정상 작동 여부 확인 12
 - 2) 제품포장(택배 박스) (참고 1) 12
 - 3) 적재고 예비 냉각 13
 - 4) 배차 및 화물 배정 시 고려사항 13
 - 나. 상차 17
 - 1) 상차 준비 17
 - 2) 상차 작업 17
 - 3) 적재 방법 18
 - 4) 냉장·냉동식품의 혼합 적재 19
 - 다. 운반 20
 - 1) 적재고 온도 유지 20
 - 2) 운반 중 적재고 수시 확인 20
 - 3) 운반시간 단축을 위한 방법 20
 - 4) 긴급상황에 대한 대처 20
- 라. 하차 21
 - 1) 하차 준비 21
 - 2) 부득할 제품 반출, 회수 또는 폐기(참고 2) 21
 - 3) 하차 21
 - 4) 소비자에게 택배배송 시 22

- 3. 보관단계 23
 - 가. 보관고 선택 23
 - 나. 입고 24
 - 다. 보관고 내 적치 24
 - 라. 보관고 온도관리 25
 - 마. 보관고 내 제품 관리 25
 - 바. 긴급상황 발생시 25
- 4. 판매단계 26
 - 가. 보관고에서 제품 출고 26
 - 나. 식품 잔열 온도 26
 - 다. 온도 측정 및 기록 27
 - 라. 잔열정 선택 27
- 5. 소비단계 28
 - 가. 구매 28
 - 1) 정보기 준수 28
 - 2) 제품 선택 29
 - 3) 신속한 운반 29
 - 4) 온라인 구매 30
 - 나. 보관 31
 - 1) 보관온도 확인 31
 - 2) 식품에 따른 적절한 보관법 31
 - 3) 정결한 냉동고 유지 방법 32
- 6. 유통단계별 종사자교육 34

부록

- 붙임 1. 보냉력 향상을 위한 설비 종류 35
- 붙임 2. 식품 사용기간 관련 용어 37
- 붙임 3. 가정용 냉장고 보관 방법 38
- 붙임 4. 참고문헌 39

붙임 2

각 부서별 담당자, 연락처

◇ 세부내용에 대한 문의사항이 있는 경우, 아래 각 부서 담당자에게 문의하여 주시기 바랍니다.

담당 부서 <총괄>	식품의약품안전처 식품표시광고정책과	책임자	과 장 오재준 (043-719-2191)
		담당자	연구관 문재은 (043-719-2188)
<보존·유통 기준>	식품의약품안전처 식품기준과	책임자	과 장 박종석 (043-719-2411)
		담당자	연구관 윤상현 (043-719-2414)