

2021

냉동·냉장식품 온도관리 가이드라인

청렴 韓 세상 Korea, a country of integrity

【 공직자 부패·공익 신고안내 】

** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

▶ **부패·공익 신고** : 식약처 홈페이지 “국민소통 〉 국민신문고 〉 부패·공익 신고” 코너

식품의약품안전처

국민의 내일을 위한 정부혁신 보다 나은 식약처

청렴 韓 세상 Korea, a country of integrity

2021

냉동·냉장식품 온도관리 가이드라인



식품의약품안전처

CONTENTS

1. 배경 및 목적 | 3

2. 냉동 · 냉장식품 유통 흐름도 | 4

3. 냉동 · 냉장식품 운반 전 · 후 차량관리 | 5

4. 냉동 · 냉장식품 운반 온도관리 | 10

5. 한눈에 보는 가이드라인 | 14

01

배경 및 목적

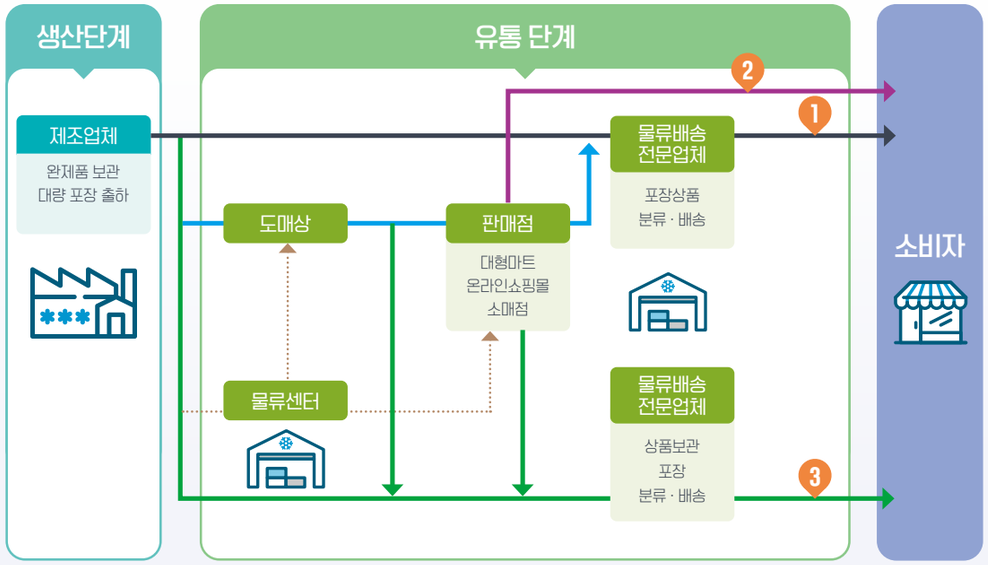
- 최근 1인가구 증가, 코로나19와 같은 신종 감염병 출현 등의 사회적 현상으로 인해 기존 오프라인 시장, 마트 등에서 소비자가 직접 식품을 구입하던 방식에서 온라인 쇼핑몰, 마켓 등을 이용한 식품의 구매 · 유통이 확대되고 있다.

- 냉동 · 냉장식품은 유통과정 중 온도변화에 따라 미생물 증식, 변질 등 위해가 발생할 우려가 높기 때문에 해당 식품의 운반은 냉동 · 냉장시설을 갖춘 차량을 이용하여 「식품의 기준 및 규격」에서 규정하고 있는 보존 및 유통기준을 준수하여 운반하여야 한다.

- 동 가이드라인은 냉동 · 냉장식품이 유통과정에서 변질 등 위해가 발생하지 않고 안전하게 소비자에게 제공될 수 있도록 식품운반 영업자가 냉동 · 냉장식품을 운송하는 과정에서 준수하여야 하는 규정에 대한 정보제공을 목적으로 하며, 법령에서 규정하는 사항 외에는 대외적으로 법적효력을 가지는 것은 아니다.

02

냉동·냉장식품 유통 흐름도



1 제조업체가 포장을 완료하고 배송 전문업체(택배)에 위탁하여 배송

2 대형마트, 쇼핑몰 등 판매점이 소비자에 직접 배송(백화점몰, 마트 배송 등)

3 선 입고(매입 · 보관)되어 보관 중인 상품을 포장 · 분류 후 소비자에 배송(온라인 식품 판매업체 등)

03

냉동·냉장식품 운반 전·후 차량관리

☑ 운반 전 차량관리

▶ 식품 적재고의 청결 상태 확인

- 적재고 바닥 틈새에 박스 등 물품에서 떨어져 나온 이물, 음식물, 곤충 등이 있는지 확인 후 청소



- 적재고 바닥에 물기 또는 혈액 등이 고여 있는지 확인한 후 제거



- 냉동과 냉장이 구분되어 있는 적재고의 경우 칸막이 파손 등 확인

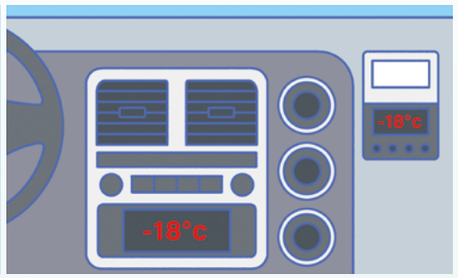


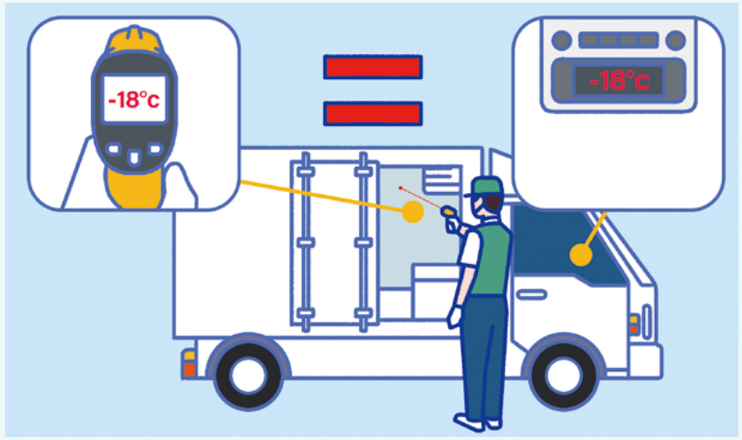
▸ 냉각기(에어컨)의 정상 작동 여부 확인

- 차량 시동 후 냉각기 정상작동 및 온도계 이상 여부 확인

※ 주기적으로 검 · 교정된 온도계로 냉각기 정상작동 모니터링 실시

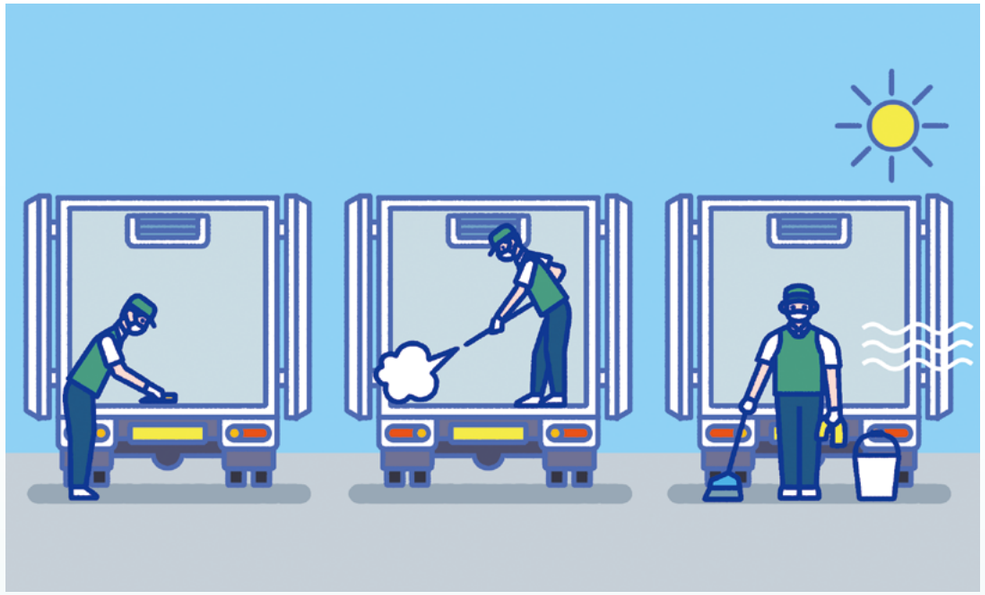






☑ 운반 후 차량관리

▸ 운송 완료 후 적재고 바닥에 이물, 물기, 혈액 등이 잔류하고 있는지 확인하고, 세차 등을 통해 제거한 후, 물기는 잘 마르도록 조치



- 주기적으로 소독하여 적재고의 청결 상태 유지

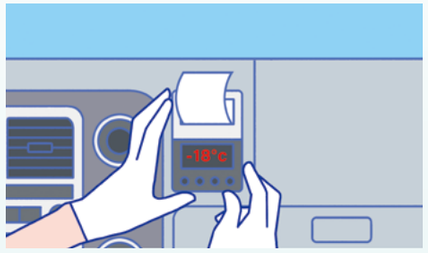


▶ 냉각기(에어컨)는 주기적으로 이물 제거 등 청소 관리 실시



운반차량 시설기준

▶ 차량 온도계는 외부에서 내부의 온도를 알 수 있도록 설치

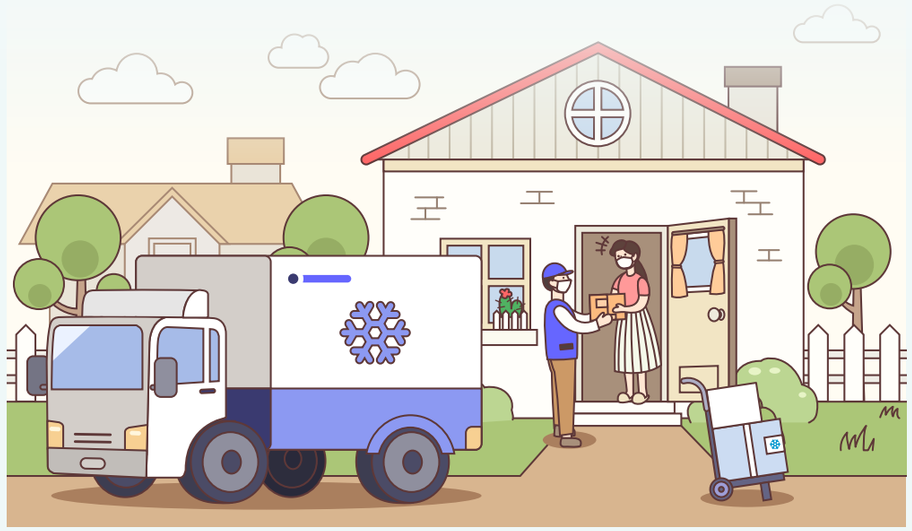


▶ 온도계의 온도를 적합하게 보이도록 조작할 수 있는 장치(일명 똑딱이)는 절대 설치 금지



- 온도 조작 장치 설치 시 행정처분 기준

위반사항	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 경우	해당 차량 영업정지 1개월	해당 차량 영업정지 3개월	전체 차량 영업정지 2개월
온도 기준을 위반한 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
시설기준 위반한 경우	시설개수 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월



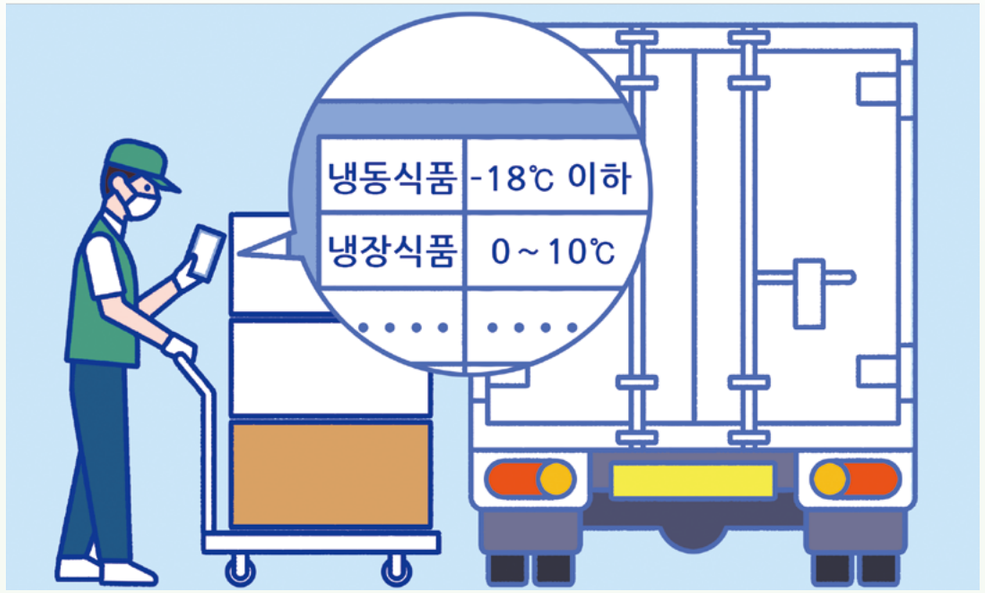
04

냉동·냉장식품 운반 온도관리

☑ 온도관리

▸ 제품 상차 전 운송할 제품에 표시된 보관기준을 확인하고, 운송 중 온도가 이탈되지 않도록 차량의 냉각온도를 지속적으로 확인

▸ 냉동 · 냉장식품 상차전에 냉각기 작동하여 예냉실시

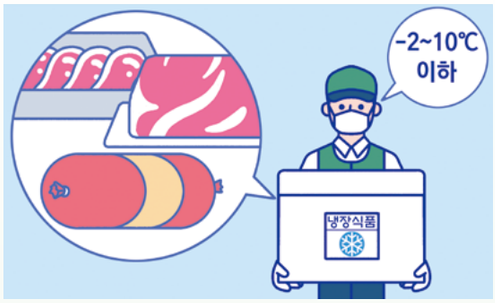


▸ 냉동식품은 -18℃ 이하, 냉장식품은 0~10℃로 보관 · 유통하여야 하며
일부품목의 경우 보관온도 기준이 별도로 규정되어 있으므로 해당 식품별 온도기준 준수

- 신선편의식품 및 훈제연어의 경우는 5℃ 이하



- 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장식품은 -2℃~10℃



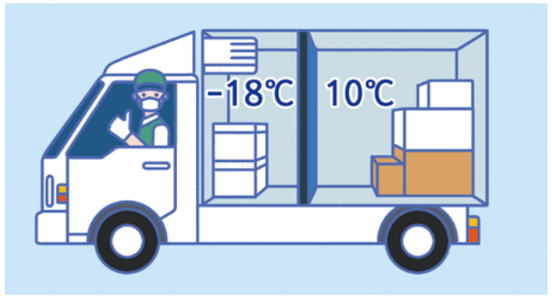
- 가금육, 가금육포장육, 분쇄육, 분쇄가공육제품은 -2℃~5℃



⇒ 일반 냉장식품과 신선편의식품, 훈제연어를 함께 운송하는 경우,
온도가 5℃이하로 유지되는지 확인

※ 신선편의식품: 농 · 임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등을 말함

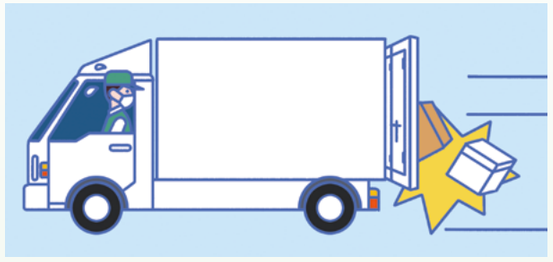
▶ 적재고에 칸막이를 설치하여 냉동 · 냉장 식품을 함께 운송하는 경우 해당 식품에 맞게 온도관리를 각각 하여야 함



☑ 운송 관리

▶ 운송 중에 적재고 문이 열리지 않도록 밀폐여부 확인

- 거리가 가까운 여러 곳에 제품을 배송할 때 제품의 빠른 상 · 하차를 위해 적재고의 문을 열고 운행하는 것은 금지



▶ 실온에서 차량간 냉동 · 냉장식품 이동금지



▶ 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등은 식품과 함께 운반 금지



▶ 운송 중 제품 포장이 파손되어 내용물이 노출되지 않도록 주의





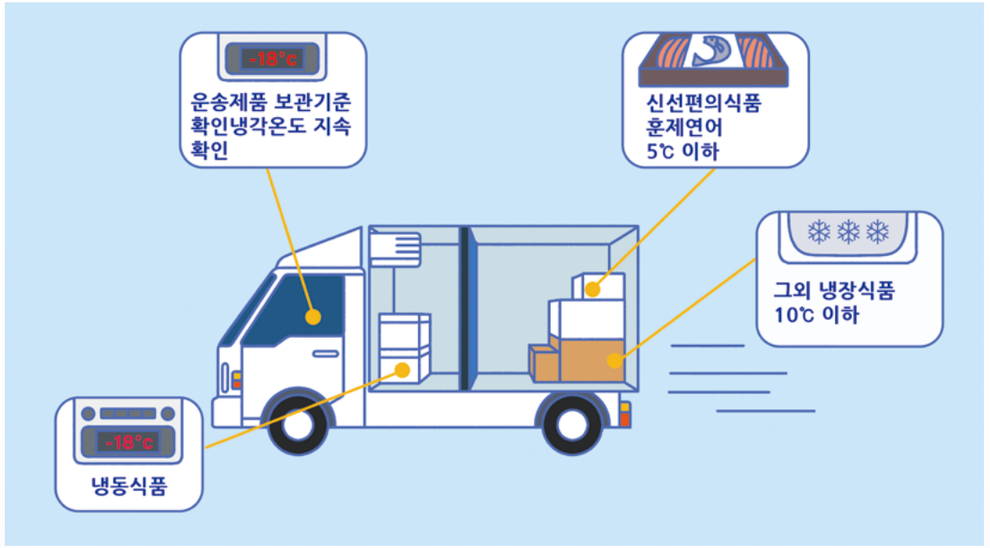
05

한눈에 보는 가이드라인

☑ 운송 전·후 차량관리 운반차량 시설기준



☑ 운송 중 온도관리



☑ 운송 관리

