한국소비자원과
편의점 사업자정례협의체가
편의점 점주·경영주에게 알려주는

냉장·냉동식품 관리 가이드

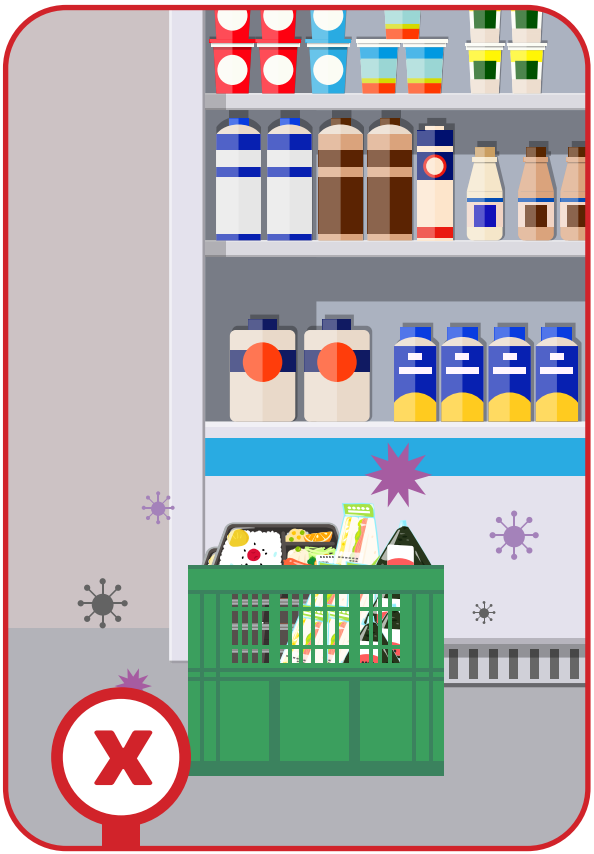
5대 수칙 및 12가지 점검사항

한국소비자원

편의점
사업자정례협의체

수칙 1 점포에 배송된 냉장·냉동식품은 즉시 진열!

01 **변질될 우려**가 있으니 실온에 방치하지 마세요

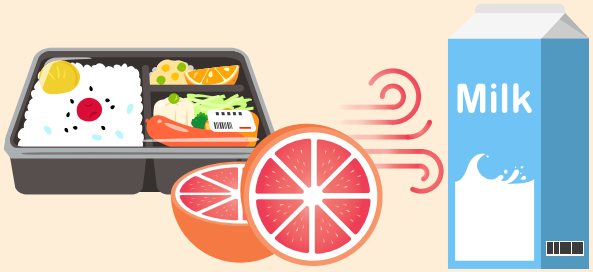


02 즉시 진열하기 어렵다면 **냉장창고**에 잠시 보관하세요

03 유가공품은 더욱 주의해서 취급하세요

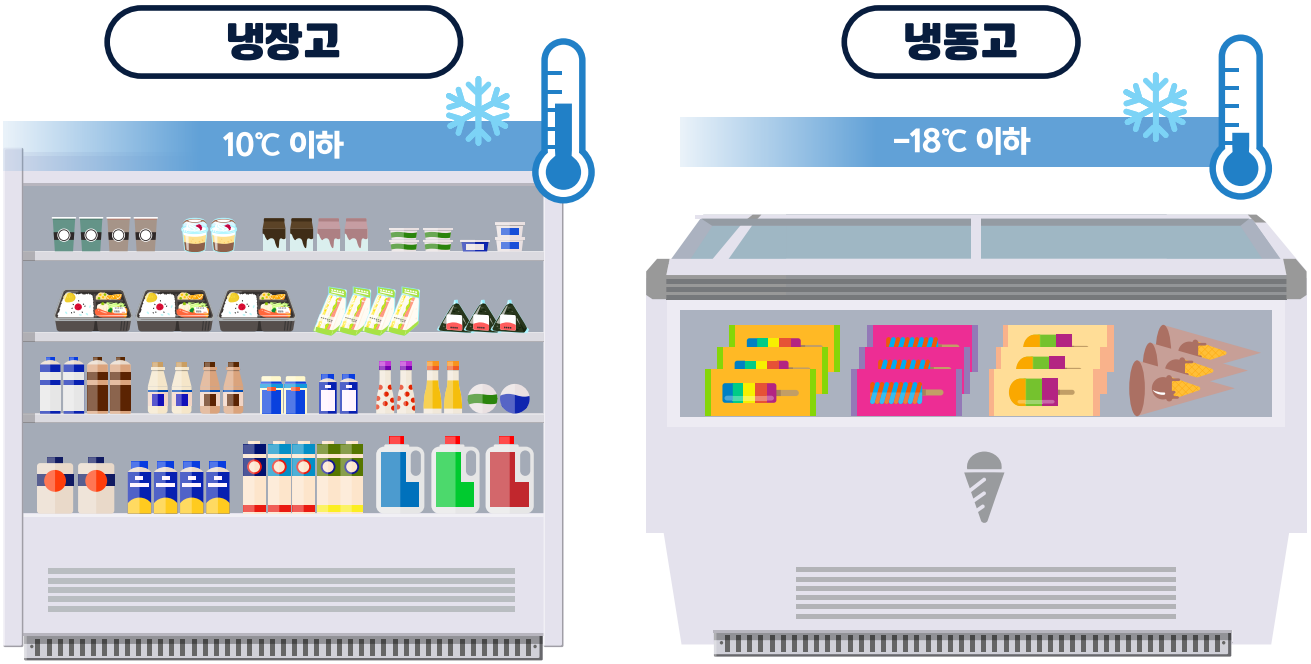
외부 충격으로 파손되면
변질될 수 있어요

종이팩에 담긴 우유는
냄새를 흡수해 이취가
날 수 있으니 **향이 강한 과일**이나 **도시락 옆**에
진열하지 마세요



치즈는 **강한 LED 조명 가까이 두면**
변색될 수 있어요

수칙 2 냉장·냉동식품 보관온도 지키기!



04

냉장식품은 0~10℃, 냉동식품은 -18℃ 이하로 관리하세요

05

하루에 2번* 진열대 온도를 점검해주세요

* 제품 진열 시, 폐기 제품 수거 시

06

여름철 점포의 적정 실내온도 (26℃ 권장)를 유지해주세요

수칙 3 개방형 냉장고 내 올바르게 제품 진열하기

07 냉기막 유지를 위해 하단부 앞칸은 비워 두세요

X 냉기순환 이상발생

O 올바른 냉기순환

08 식품에 표시된 보관법을 꼼꼼히 확인 후 진열하세요

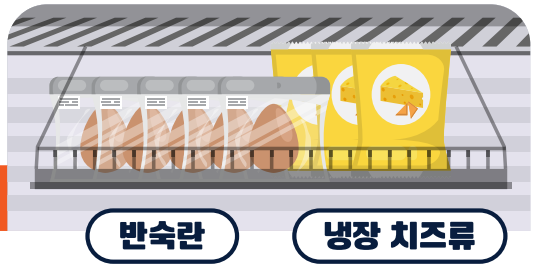
⚠ 냉장식품을 실온 보관식품으로 오인하는 경우가 많아 주의가 필요합니다.

‘냉장보관’ 표시 체크!

포장재 뒷면 보관방법도 확인!

오픈 쇼케이스 보조진열대에는 실온 보관식품만 진열!

부적합 사례



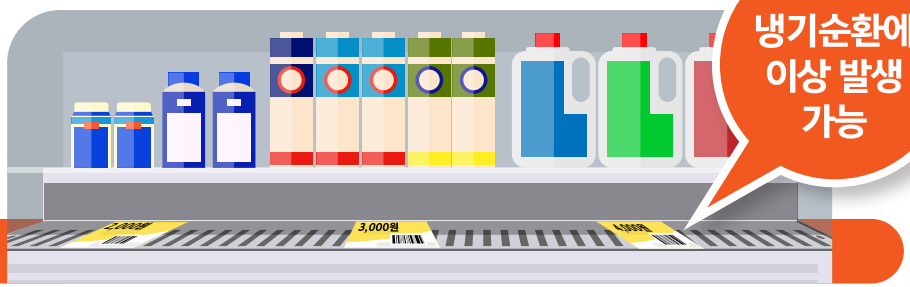
부적합 사례

수칙 4 개방형 냉장고 청결하게 관리하기

09 공기흡입구에 가격표나 쇼카드를 배치하지 마세요

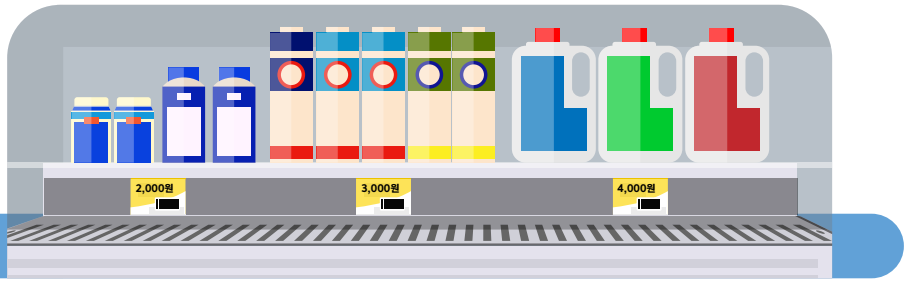
부적합 사례

X



적합 사례

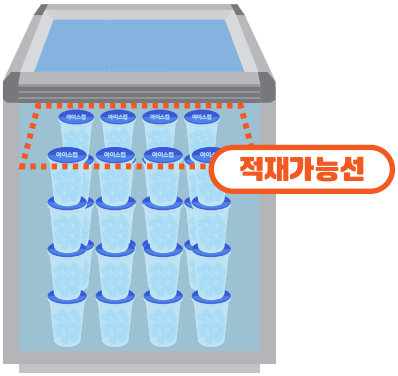
O



10 공기흡입구를 주기적으로 청소하세요

수칙 5 냉동고 올바르게 관리하기

11 적재 가능선을 지켜 제품을 채우세요



컵아이스 냉동고

아이스크림 냉동고

12 벽면과 하단에 생기는 성에를 주기적으로 제거해주세요

[성에 제거방법]

① 내부 상품을 다른 냉동고에 옮김
② 전원 스위치를 끄고 스크래퍼로 부드럽게 긁어내거나, 문을 1시간 정도 열어두어 성에 제거
③ 내부 물기 제거 후, 전원 스위치 켜기
④ 내부온도가 적정온도가 되면 상품 진열 판매

CU emart24 GS25 7-ELEVEN MINI STOP