

식품용 조리기구 올바른 사용방법

식품용 조리기구 올바른 사용방법



잠깐! 지금 사용하고 계신 조리 기구들,
식품용을 확인하고 사용하시나요?

「식품위생법」 및
「식품용 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에
적합한 조리기구를 사용하세요.

지금부터 식품용 기구·용기의
올바른 사용법을 알려드릴게요!

달력이나 신문지에 전이나 튀김 올리지 않기

식품용이 아닌 종이재에
음식이 직접 닿지 않도록
주의해주세요.



식품용 종이재가 아닌 달력이나 신문지, 프린트 용지는
음식에 닿으면 **인쇄용 잉크**가 묻어나올 수 있어요.
기름을 흡수할 수 있는 전이나 튀김 등은 식품용으로
제조된 **키친 타월**이나 **종이 호일** 위에 올려주세요.

플라스틱 기구·용기 내열온도 확인 후 사용하기

제품의 특성에 따라
사용가능한 온도가 있으니
확인하고 사용하세요.



플라스틱 조리기구와 보관용기를 높은 온도에서
사용하면 **플라스틱 재질**에 따라 **외형의 뒤틀림과 변형**이
발생할 수 있어요. 제품에 따라 **사용가능한 내열온도**를
반드시 확인하고 사용하세요.

양파망 육수 우릴 때 사용하지 않기

양파망에 육수 재료를 넣고
뜨거운 국물에
우려내지 마세요.



양파망은 식품 조리 용도가 아닌 농산물의 포장 용도로
제조된 것이므로 뜨거운 물에 넣어 가열할 경우
색소 등 유해 물질이 나올 수 있어요.
반드시 **육수용 스테인리스 기구**를 사용하세요.

김치 담글 때 식품용 기구 사용하기

재활용 빨간 고무대야
및 놀이용 매트
사용하지 마세요.



대야, 김장매트, 고무장갑 등은 식품과 직접 닿아
사용되는 식품용 기구의 일종입니다. 식품용이 아닌 경우,
중금속 등 유해 물질이 용출될 우려가 있기 때문에
반드시 **식품용으로 제조된 기구 및 용기**를 사용하세요.