발행처 :
발행일 :
원 장 :

4월 가정통신문

식품용 조리기구 안전하게 사용하기

부산진구 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

부산진구센터에서 알려드립니다.

부산진구센터 2023년 1차시 어린이 대상 위생·안전 방문교육이 시작됩니다! 어린이들의 건강한 생활습관을 초기에 배양하기 위한 교육을 진행합니다. 또한 센터에서는 반복 교육의 일환으로 동일한 주제의 가정활동지를 자체개발하여 가정에서 교육 할 수 있도록 배부해드리고 있습니다. 가정활동지 이벤트도 진행될 예정이오니 부모님들의 많은 참여와 관심 부탁드립니다♡

식품용 조리기구 안전하게 사용하기

식품용 조리기구를 구입할 때는 제품의 표시사항을 확인 후 용도에 적합한 제품을 구입하여야 합니다.
건강하고 안전하게 식품을 섭취할 수 있도록 조리기구의 올바른 사용정보를 알고 실천해 봅시다!

식품용 조리기구란?

음식을 먹거나 담을 때 사용하는 것,
채취·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때
사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에
직접 닿는 기계·기구 등을 말합니다.

식품용 제품 확인방법

식품용 기구에는
'식품용' 이라는 단어 또는 위와 같은 그림,
PE(폴리에틸렌), PP(폴리프로필렌) 등 재질명과
소비자 안전을 위한 주의사항 등이 표시되어 있습니다.

재질에 따른 안전한 조리기구 사용방법

스테인리스 조리기구

스테인리스로 만들어진 새 제품에는 연마제*가 제품에 남아있을 수 있으니 꼭 세척한 후에 사용해야 합니다.

1 휴지나 종이타월에 식용유를 적당히 묻힌 후
조리 가구 표면을 닦아주세요.

2 연마제를 닦아낸 다음 식초를 첨가한 물을 넣고,
10분 정도 끓인 후 깨끗히 세척하여 사용하세요.

*연마제: 금속의 표면을 깎거나 매끄럽게 하기 위해 사용되는 재료

알루미늄 식기

금속수세미 등 날카로운 금속을
사용하지 않도록 합니다.

조리 시에는 내수성이 강한 재질의
도구를 사용하는 것이 좋습니다.

플라스틱 재질 조리기구

높은 온도에서 찌그러짐 등 변형이
발생할 수 있으므로 사용 시 주의해야 합니다.

전자레인지를 이용할 때는
'전자레인지용'인지 확인하고 사용 합니다.

<출처 : 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터>