

1 식품용 기구란?

- 음식을 먹거나 담을 때 사용하는 것
- 채취·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로써 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구



2 식품용 제품 어떻게 확인하나요?

- 식품용 기구를 구입할 때는 제품의 표시사항을 확인 후 용도에 적합한 제품을 구입하여 사용합니다.
- 식품용 기구에는 '식품용'이라는 단어 또는 PE(폴리에틸렌), PP(폴리프로필렌) 등 재질명과 소비자 안전을 위한 주의사항 등이 표시되어 있습니다.



3 조리기구 안전하게 사용하기

스테인레스



휴지나 종이타월에
식용유를 적당히 묻힌 후
조리 기구 표면을 닦아주세요.



연마제를 닦아내고 식초물을
넣어 10분 정도 끓인 후
깨끗이 세척하여 사용하세요.

* 연마제 : 금속의 표면을 깎거나 매끄럽게
하기 위해 사용되는 재료

알루미늄



금속수세미 등
날카로운 금속을
사용하지 않도록 합니다.



조리 시에 목재 등
부드러운 재질을
사용하는 것이 좋습니다.

플라스틱



높은 온도에서 찌그러짐 등
변형이 발생할 수 있으므로
사용 시 주의합니다.



전자레인지를 이용할 때는
'전자레인지용'인지 확인하고
사용합니다.