



조리기구!

안전하게 사용하기 - 식품용 기구편



식품용 조리기구 안전하게 사용하기



중앙급식관리지원센터

어린이급식관리지원센터

식품용 기구란?



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

식품용 제품 어떻게 확인하나요?

식품용 기구를 구입할 때는 제품의 표시사항을 확인 후
용도에 적합한 제품을 구입하여 사용합니다.

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



식품용



식품용

스테인리스 조리기구 안전하게 사용하기

스테인리스로 만들어진 새 제품에는
연마제가 제품에 남아있을 수 있으니
꼭 세척한 후에 사용해야 합니다.

세척 방법

1



휴지나 종이타월에
식용유를 적당히 묻힌 후
조리 기구 표면을 닦아주세요.

2



연마제를 닦아낸 다음 식초를
첨가한 물을 넣으세요.
10분 정도 끓인 후 깨끗이
세척하여 사용하세요.

* 연마제 : 금속의 표면을 깨끗하게 하기 위해 사용되는 재료

알루미늄 식기 안전하게 사용하기

1



금속수세미 등
날카로운 금속을
사용하지 않도록 합니다.

2



조리 시에 목재 등
부드러운 재질을
사용하는 것이 좋습니다.

플라스틱 재질의 조리기구 안전하게 사용하기

1



높은 온도에서 찌그려짐 등
변형이 발생할 수 있으므로
사용 시 주의 합니다.

2



전자레인지
사용 가능
전자레인지를 이용할 때는
'전자레인지용'인지 확인하고
사용 합니다.

