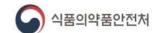
▲▲▲ 2025. 1월 학부모 영양*위생 교육자료 **▲▲**▲



식품안전표시 확인하세요!

위생을 약속하는 유통기한

안전한 재료성분

건강관리를 도와주는 영양성분

믿을 수 있는 식품이력

식품용 용기 포장

안전한 사용

식품이력추적제를 확인하세요.



/ 농산물이력제

● 휴대전화: 267+무선인터넷키

인터넷: www.farm2table.kr (팜투테이블)

● 매장에 설치된 이력추적관리시스템을 통해 확인



쇠고기이력제

휴대전화: 6626+무선인터넷키

인터넷: www.mtrace.go.kr(쇠고기이력시스템)

● 매장에 설치된 터치스크린을 통해 확인



수산물이력제

인터넷: www.fishtrace.go.kr(수산물이력조회)

• 매장에 비치된 모니터에서 바코드 스캔을 통해 확인

5 식품용 용기 포장 이렇게 확인하세요.

포장용기 올바른 사용법 확인으로 환경 호르몬의 유입을 예방하세요.



합성수지제 젖병류

합성수지제 밀폐용기류

- 사용 전 소독 (끓는 물 소독 시 2-3분, 젖꼭지 및 뚜껑은 30초)
- 분유는 전기레인지에 데우지 않습니다.

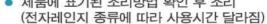
• 탄산음료 및 발효식품은 단기보관

(PP, PC: 전자레인지 사용가능)



레토르트 식품

● 제품에 표기된 조리방법 확인 후 조리







- 100℃를 초과하지 않은 상태에서 사용
- 지방성분이 많은 식품은 직접 접촉되지 않게 한다.

• 전자레인지용 용기 표시 확인 후 사용(조리용 불가)



- 유리, 도자기, 법랑제품
- 세척 시 부드럽게 닦아 긁힘이 없도록 한다.
- 유리제 지방기구는 사용용도 확인후 사용한다. (직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용 등)
- 납 및 카드뮴규격을 확인한다.