

식품안전표시 확인하세요!

- | | | | | |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 위생을 약속하는
유통기한
1 | 안전한
재료성분
2 | 건강관리를 도와주는
영양성분
3 | 믿을 수 있는
식품이력
4 | 안전한 사용
식품용 용기 포장
5 |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|

4 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	<ul style="list-style-type: none"> 사용 전 소독 (끓는 물 소독 시 2-3분, 젖꼭지 및 뚜껑은 30초) 분유는 전기레인지에 데우지 않습니다.
	합성수지제 밀폐용기류	<ul style="list-style-type: none"> 탄산음료 및 발효식품은 단기보관 전자레인지용 용기 표시 확인 후 사용(조리용 불가) (PP, PC : 전자레인지 사용가능)
	레토르트 식품 용기 · 포장	<ul style="list-style-type: none"> 제품에 표기된 조리방법 확인 후 조리 (전자레인지 종류에 따라 사용시간 달라짐) 조리시 안전 온도 - 110℃
	랩, 일회용장갑, 팩	<ul style="list-style-type: none"> 100℃를 초과하지 않은 상태에서 사용 지방성분이 많은 식품은 직접 접촉되지 않게 한다.
	유리, 도자기, 법랑제품	<ul style="list-style-type: none"> 세척 시 부드럽게 닦아 긁힘이 없도록 한다. 유리제 지방기구는 사용용도 확인후 사용한다. (직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용 등) 납 및 카드뮴규격을 확인한다.