

소비기한이 지난 떡은 호랑이도 안먹는다고?!





어흥!

떡 하나 주면 안 잡아먹지!

오누이의 어머니가 산길을 건너던 중,
호랑이가 나타났어요!

떡이요? 있긴 한데,
소비기한이 지나서...
이거라도 드릴까요?



절레

소비기한이 지났다고?
그럼 먹으면 안 되지!

절레

어머 **소비기한**을 알고 있는
호랑이가 있다니~

그럼! 유통기한에서 **소비기한**으로 바뀌어
더 명확해졌어!

❗ **소비기한이란?**

보관방법 준수 시
안전하게 섭취할 수 있는 기한



감히 소비기한이 지난 떡을 주다니?
잡아먹을 테다!

잠깐만요!
주머니에 넣고 있던
떡이 하나 있었는데...

!?

주머니?
보관방법도
잘 지켜야
안전하다는 거
몰라?

식품별 보관온도 기준

냉장: 0~10℃

냉동: -18℃ 이하

실온: 1~35℃



장을 볼 때는
식품의 냉장·냉동 상태를 유지할 수 있게
고기, 생선 등 부패하기 쉬운 식품과
냉장·냉동 식품은
가장 마지막에 담아야 해.



장보기 순서



실온식품
(쌀, 라면 등)



신선식품
(과일, 채소 등)



가공식품
(만두, 어묵 등)



육류
(돼지고기, 소고기 등)



어패류
(생선, 조개류 등)

또한, 신선도를 유지하기 위해
가급적 1시간 이내로 구매하는 것이 좋겠지?

집에 도착하면 즉시 냉장 또는 냉동 보관하기!



확인해요 소비기한, 잘 지켜요 보관방법

소비기한을 잘 지키려면
보관방법 준수와 장보기 순서가 중요하구나!

앞으로는 잘 확인하고
준수하며 떡을 팔게요!

다음엔 꼭 맛 좋은 떡을
먹을 수 있도록 해줘~

식품안전

식품표시광고

소비기한

Food 식품안전나라

[Foodsafetykorea.go.kr](https://foodsafetykorea.go.kr)



식품 소비의 기준, 소비기한

우리 건강의 안전 지킴이입니다!