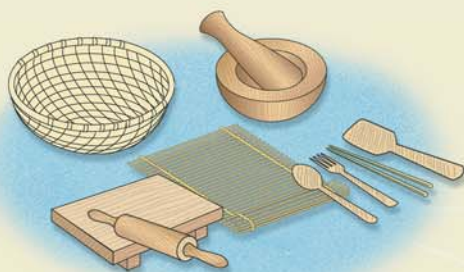




주방용 목재류 기구의 종류

- 목재류 기구에는 원목을 그대로 사용하여 만든 기구와 옷나무에서 얻은 유액을 원목에 도포하여 만든 기구가 있습니다.

■ 원목을 그대로 사용하여 만든 기구



■ 옷나무에서 얻은 유액을 원목에 도포하여 만든 기구



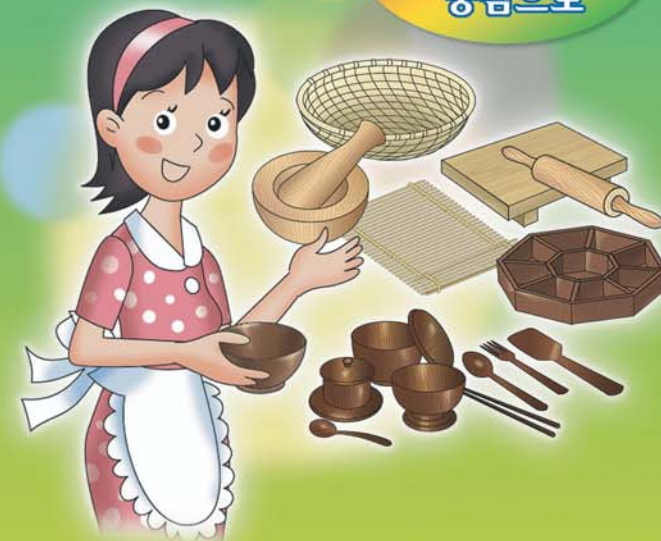
주방용 목재류 기구의 규격관리 현황

- 목재류 기구에 대해서는 「비소, 중금속, 이산화황 등」 용출될 우려가 있는 유해 물질에 대한 규격을 설정하여 적합한 제품만이 국내 유통되도록 안전관리되고 있습니다.

용출규격(ppm)	
비 소	0.1 이하(As ₂ O ₃ 로서)
납	1.0 이하
이산화황	12.8 이하
을쏘-페닐페놀	7.3 이하
치아벤다졸	1.8 이하
비페닐	0.9 이하
이마자릴	0.6 이하

식품용 기구 안전 사용 가이드

주방용
목재류 기구를
중심으로



KFDA 식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration

예방과 **안심**, 공정과 **활력**, 소통과 **협력**

식품의약품안전청 식품안전국
식품기준부 첨가물기준과

363-951 충북 청원군 강외면 오송생명2로 오송보건의료행정타운
TEL : 043-719-2501 FAX : 043-719-2500

www.kfda.go.kr

KFDA 식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration

주방용 목재류 기구의 사용 시 주의사항

구입할 때

- 목재류 기구는 단단하고 나무결이 촘촘한 제품을 구입하세요.



교체시기

- 목재류 기구가 구입시보다 물러지거나 색이 어두워지는 등 미생물 오염이 의심되는 경우에는 폐기하세요.



- 세척한 후 목재류 기구에서 악취가 나는 경우에도 폐기하세요.

보관할 때

- 목재류 기구는 건조한 곳에 보관하세요.



세척할 때

- 목재류 기구 세척 시에는 세척액에 담가두지 않도록 하고, 세척액으로 닦은 후에는 세척액이 잔류하지 않도록 충분히 헹궈주세요.



- 세척한 후에는 물기가 없도록 건조시키세요.



- 목재류 기구는 식기세척기에 넣어 세척하지 마세요.



잠깐!

육류와 생선류 조리 후 사용한 목재도마는 사용한 즉시 세척하고 뜨거운 물로 살균소독한 후 건조시키세요.

