

올바른 소비기한 이용은 올바른 보관이 필수입니다!

확인해요! 소비기한 잘 지켜요! 보관방법

소비기한 이내에
안전하게 먹기위해선
보관온도 관리가
가장 중요해요!



냉장·냉동식품은 마지막에 장바구니에 담고,
집에 가서 제일 먼저 넣어주세요

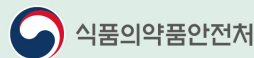


냉장은 4℃이하,
냉동은 -18℃이하로
설정 해주세요

냉장고 용량의 70% 이하로
식품을 보관하는 것이 좋습니다!



우리 모두 식품 보관 방법을 지키면 건강과 행복이 함께합니다!



보도자료

✓ 식약처, 화장품 e-라벨
시범사업 시작

주요 식·의약 정보

✓ 소비기한 가이드라인
제조사편

홍보 영상

✓ [#소비기한]
식품 소비의 새로운 기준,
지금 소비기한!

