

건강하고 풍요로운 추석

명절음식 이렇게 준비하세요!

STEP1. 식재료 장보기 요령

마트·전통시장



가공식품

과일·채소류



어패류



육류



냉장·냉동식품

인터넷·전화



- 냉장·냉동배송상태 및 소비기한 확인
- 수령 즉시조리 또는 식품별 보관방법 준수

STEP2. 식재료 보관 및 준비 요령



보관

- 식재료 냉장·냉동보관
- 생고기·달걀은 채소와 분리 보관



해동

- (올바른 해동) 냉장 또는 전자레인지 해동
- (잘못된 해동) 온수·상온해동, 물에 담군채 오래 방치



세척

- 생닭·어패류 등 세척 시, 과일 등 물 튀지 않도록 주의
- 식재료별 칼·도마 구분 사용 ● 교차오염 방지

STEP3. 명절음식 조리·섭취·보관 요령



계란·생닭을 만진 후
비누로 손씻기



냉장식품은 5℃이하,
냉동식품은 -18℃이하 보관



충분히 익히기

(육류 중심온도 75℃, 1분 이상)



실온 오래 방치 NO
조리 후 2시간 이내 섭취

STEP4. 명절음식 주문시 안전관리



주문한 음식 이상여부 확인 ● 즉시 냉장보관
냉장보관 시, 조리식품과 비조리식품 구분 보관

안전하고 영양을 고루 갖춘

어린이 기호식품 품질인증마크

꼭 확인하고,
우리 아이 건강간식 챙겨주세요!



부산 수산물 방사능 안전관리



꼼꼼하게 검사하고 촘촘하게 감시합니다. 안심하고 드세요.



부산바다
방사능 검사



수산물
방사능 검사



수입수산물
유통이력관리



원산지 의무
표시 단속



후쿠시마 인근 8개현
수산물 수입 전면 금지

자료출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라



부산광역시 보건위생과 [문의전화 051)888-3371~8]

식품과 관련된 불법행위를 목격하거나 의심될 경우, 부정불량식품통합신고센터 국번없이 1399 또는 국민신문고 앱으로 신고

청정해 부산