

# 식품용 용기포장 안전사용 안내서

-올바른 사용방법-

안심주고 기쁨주는 식약안전의 첫단추



[브랜드명]

KIFDA "기쁘다" (Korea Internet Food & Drug Administration)

- ◎ 의미 : 식약청 안전행정에 관한 인터넷 종합정보 서비스 시스템을 의미하며, 약칭의 한국식 발음으로 '기쁘다'로 하여 국민에게 기쁨 주는 식약청 브랜드를 나타냄
- ◎ KFDA라는 기관명칭과 거의 유사하도록 하여, 기쁘다 서비스를 어느 기관에서 제공하는지 쉽게 인지시킴
- ◎ I는 느낌표로 처리하여 Korea에서 제공하는 서비스임을 더욱 더 강조하며 동시에 Internet Information Service임을 나타냄



**KFDA**  
식품의약품안전청  
용기포장팀

# 식품용 용기포장 안전사용 안내서

- 올바른 사용방법 -

- 합성수지제 젓병류
- 합성수지제 밀폐용기류
- 레토르트식품 용기 · 포장
- 랩, 일회용 장갑 · 팩
- 발포성 폴리스티렌(PS) 컵라면 용기
- 멜라민수지(MF) 식기류
- 코팅 프라이팬
- 톡배기
- 알루미늄(Al) 냄비 · 호일
- 합성수지제 양파망



# 합성수지제 젖병류

## 재 질

합성수지제 젖병은 폴리아미드(PA), 폴리에틸렌설폰(PES), 폴리카보네이트(PC) 재질이 사용되고 있습니다.

## 사용 시 주의사항

젖병 제품에 표기된 **사용상 주의사항**을 반드시 확인해 주세요.



## 세척 시

식기세척기에서 젖병과 젖꼭지를 세척하는 경우 제품의 수명이 단축될 수 있어요.



## 소독 시

사용 전에 깨끗이 세척한 후 소독해 주세요.

### 끓는 물 소독시



예시 젖병은 2~3분간  
젖꼭지 및 뚜껑 30초

### 전기 젖병소독기 소독시

사용설명서에 표기된 사용법 준수



과도하게 끓이면 젖병과 젖꼭지가  
손상될 우려가 있어요.

※ 폴리아미드 재질의 젖병은 소독기 뚜껑을 덮고 소독하는 경우 105°C가 넘지 않도록 사용해 주세요.

## 합성수지제 밀폐용기류

### ■ 교체시기

젖병 안쪽표면이 긁히거나 손상되어 있다면 즉시 교체해 주세요.



### ■ 전자레인지 사용 시

분유는 전자레인지를 이용하여 데우지 않도록 하세요.



### 재 질

■ 식품용 기구인 합성수지제 밀폐용기류는 주로 폴리카보네이트(PC), 폴리프로필렌(PP)재질이 사용되고 있습니다.

### 사용 시 주의사항

#### ■ 보관 시

탄산음료 또는 발효식품을 상온에서 장기보관 시 가스팽창으로 밀폐력이 떨어질 수 있어요.



#### ■ 전자레인지 사용 시

반드시 전자레인지용 용기로 표기되어 있는지 확인한 후 사용하세요.



## 레토르트식품 용기 · 포장

### 전자레인지용 용기로 표기되어 있는 제품의 경우

▶ 반드시 잠금장치를 풀고 전자레인지에 사용하세요.



▶ 식품을 데우는 용도로만 사용하고 조리용으로는 사용하지 않도록 하세요.



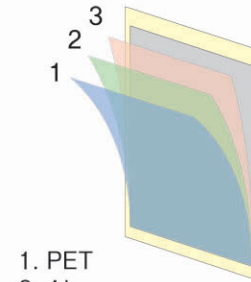
▶ 빈 용기는 전자레인지에 사용하지 않도록 하세요.



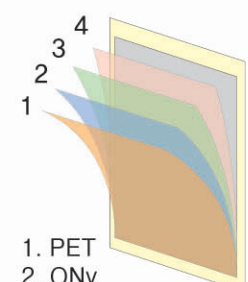
### 재질

레토르트식품 용기 · 포장은 단층 플라스틱 필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 성형한 용기 또는 파우치를 말합니다.

#### 조미식품(예; 카레)

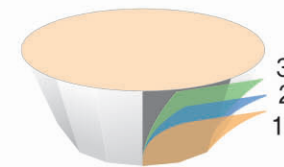


1. PET
2. Al
3. CPP(식품접촉면)

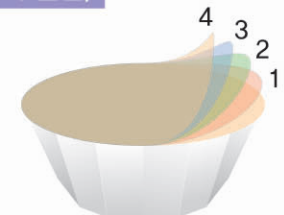


1. PET
2. ONy
3. Al
4. CPP(식품접촉면)

#### 곡류가공품(예; 무균밥)



1. PP
2. EVOH
3. PP(식품접촉면)



1. Ny
2. EVOH
3. Ny
4. PP(식품접촉면)

## 조리 시 주의사항

- 레토르트식품 용기포장의 조리방법은 반드시 제품에 표기된 조리방법을 확인한 후 조리해 주세요.



## 끓는 물 이용시

파우치를 자르지 않고

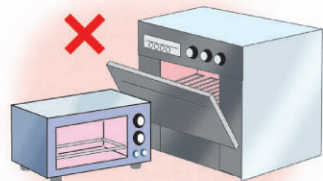


## 직접 가열시

파우치를 자른 후  
내용물을 냄비에 옮겨



## 오븐, 오븐토스터 : 사용금지



## 전자레인지 사용 시

- 조리시간은 사용하는 전자레인지에 따라 달라지므로 반드시 W수를 확인한 후 조리시간을 가감해 주세요.

### 예시 (전자레인지 500W이용시)



### (전자레인지 700W이용시)



- 전자레인지에서 꺼낼때나 개봉 시에 화상을 주의하세요.

- 파우치를 잘라 그릇에 옮겨 전자레인지에 조리할 경우에는 반드시 **깊이가 있는 전자레인지용 용기에** 옮겨 사용하세요.



## 증기 배출구가 있는 제품의 경우

- 증기 배출구는 가열 시 증기가 배출되어 뜨거워지므로 화상에 주의하세요.
- 증기 배출구의 표시면을 아래로 하면 증기 배출구에서 내용물이 나올 수 있으므로 주의하세요.

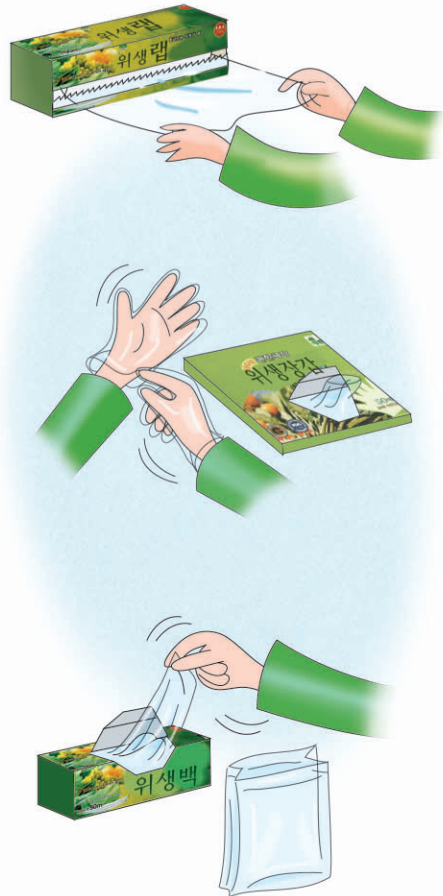
### (증기배출구가 있는제품)



# 랩, 일회용 장갑 · 팩

## 재 질

- 랩은 크게 **가정용 랩**(재질 : 폴리에틸렌(PE))과 식품접객업소 등에서 사용되는 **업소용 랩**(재질 : 염화비닐수지(PVC))으로 나눌 수 있습니다.
- 일회용 장갑 및 팩은 주로 폴리에틸렌(PE)재질이 사용되고 있습니다.



## 사용 시 주의사항

- 랩을 식품 포장용으로 사용할 때는 100℃를 초과하지 않은 상태에서 사용하고 지방 성분이 많은 식품이 직접 접촉되지 않게 사용하세요.
- 일회용 장갑 및 팩은 재질이 변형되지 않도록 100℃를 초과하지 않은 상태에서 사용하도록 하세요.

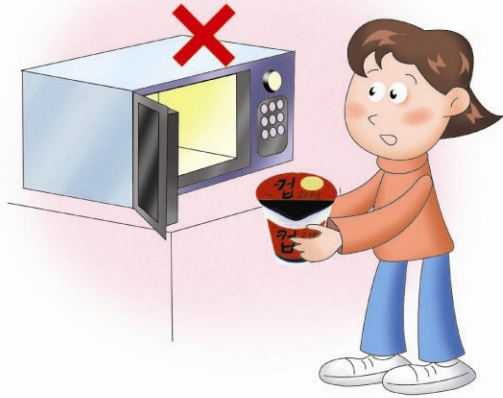


※바로 튀긴 튀김음식은 100℃를 초과할 수 있어요.

## 발포성 폴리스티렌(PS) 컵라면 용기

### 사용 시 주의사항

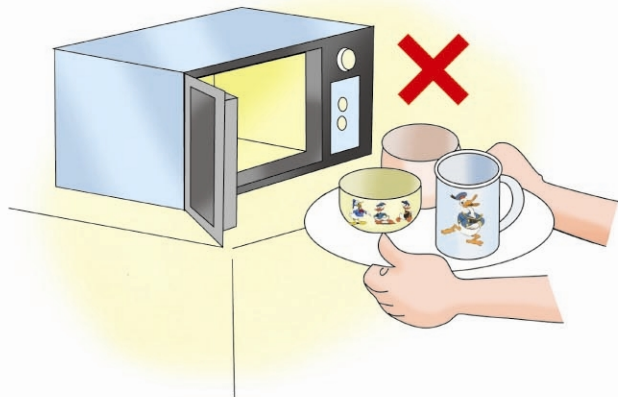
❑ 전자레인지에는 사용하지 않도록 하세요.



## 멜라민수지(MF) 식기류

### 사용 시 주의사항

❑ 전자레인지에는 사용하지 않도록 하세요.



## 코팅 프라이팬

### 사용 시 주의사항

❑ 빈 프라이팬을 불에 올려놓지 않도록 하세요.



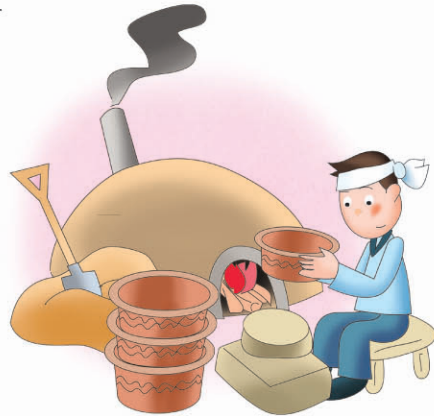
### 세척 시 주의사항

❑ 사용후 프라이팬에 묻은 음식물 찌꺼기 제거시에는 철수세미나 기타 날카로운 금속을 사용하지 않도록 하세요.

# 뚝배기

## 재 질

- 뚝배기는 내열성 1차점토(예; 산청토)를 원료로 성형한 후 표면에 유약을 도포하여 1000℃이상에서 구운 도기입니다.



## 세척 시 주의사항

- 뚝배기를 세척액으로 세척할 경우에는 희석세척액을 적신 수세미로 5초 이내에 닦아준 다음 즉시 흐르는 물에 10초 이상 충분히 행구어 세척액이 잔류하지 않도록 해주세요.



- 뚝배기에 묻은 음식찌꺼기 제거가 어려워 물에 불리고자 할 경우에는 희석세척액에 담귀두지말고 반드시 **맑은 물**에 충분히 담가두었다가 위의 세척방법으로 세척하여 세척액이 잔류하지 않도록 해주세요.



- 세척제는 반드시 제품에 표기된 **표준사용법에 따라** 희석하여 사용해 주세요.



## 알루미늄(Al)냄비 · 호일

### 조리 · 저장 시 주의사항

- 산이 많이 함유하는 음식(토마토, 양배추, 과일류 등)의 조리 · 저장에는 사용하지 않도록 하세요.



- 알루미늄 호일의 경우에도 산이 많이 함유하는 음식 저장에는 사용하지 않도록 하세요.

## 합성수지제 양파망

### 사용 시 주의사항

- 양파망은 양파나 마늘 등 농산물 포장 용도이므로 뜨거운 국물을 우려내는 등 식품 조리 용도로는 사용하지 않도록 하세요.

