열린마루

2022. 11

1 | 탈모 샴푸 주의

2 | 식품 해동 후 재냉동

3 | 겨울에 식중독?

4 | 달걀 만진 손의 비밀

5 | 락스에 참깨?

6 | 아삭고소 배추

지난호 보기

식약처 SNS

PDF 다운로드

식품의약품안전처

(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved



속지마세요 잘못된 식의약 정보

탈모를 예방하거나 치료하는 샴푸는 없어요!



속들이 풀어주는 이야기

식품 해동 후 재냉동에 관한 10문 10답



식약처X사물궁이

겨울에도 식중독 걸릴까?



식약처X식탁보감

달걀 만진 후 손을 씻어야 하는 이유



국민이 묻고 식약처가 답한다

락스에 적혀있는 '참깨 사용 불가' 왜?



안전한 밥상

서늘한 기후를 좋아하는 버릴 것 없는 배추



열린마루

2022. 11

1 탈모 샴푸 주의
2 식품 해동 후 재냉동
3 겨울에 식중독?
4 달걀 만진 손의 비밀
5 락스에 참깨?
6 아삭고소 배추

지난호 보기

식약처 SNS

PDF 다운로드

식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety, All rights reserved

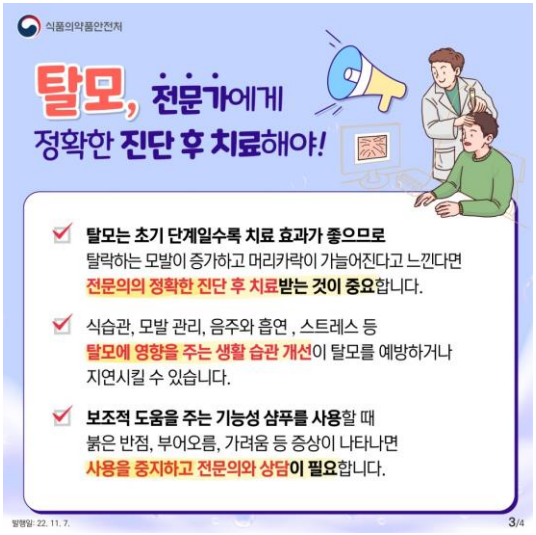
탈모 샴푸 주의










식품의약품안전처
탈모, 전문가에게
정확한 진단 후 치료해야!
탈모는 초기 단계일수록 치료 효과가 좋으므로
탈락하는 모발이 증가하고 머리카락이 가늘어진다고 느낀다면
전문의의 정확한 진단 후 치료받는 것이 중요합니다.
식습관, 모발 관리, 음주와 흡연 , 스트레스 등
탈모에 영향을 주는 생활 습관 개선이 탈모를 예방하거나
지연시킬 수 있습니다.
보조적 도움을 주는 기능성 샴푸를 사용할 때
붉은 반점, 부어오름, 가려움 등 증상이 나타나면
사용을 중지하고 전문의와 상담이 필요합니다.
발행일: 22. 11. 7.
3/4


식품의약품안전처
국민 안심이 기준입니다
“ 탈모와 관련된 잘못된 정보로
소비자 피해가 늘고 있습니다 ”
탈모 샴푸는 탈모를 예방하거나 치료할 수 없다는 점
기억해 주시고요!
기능성 화장품 또한 탈모 증상 완화에 도움을 줄 뿐
탈모 치료 의약품과는 다르다는 점도 명심하세요!
발행일: 22. 11. 7.
4/4

열린마루
2022. 11
1 탈모 샴푸 주의
2 식품 해동 후 재냉동
3 겨울에 식중독?
4 달걀 만진 손의 비밀
5 락스에 창피?
6 아삭고소 배추
지난호 보기
식약처 SNS
PDF 다운로드

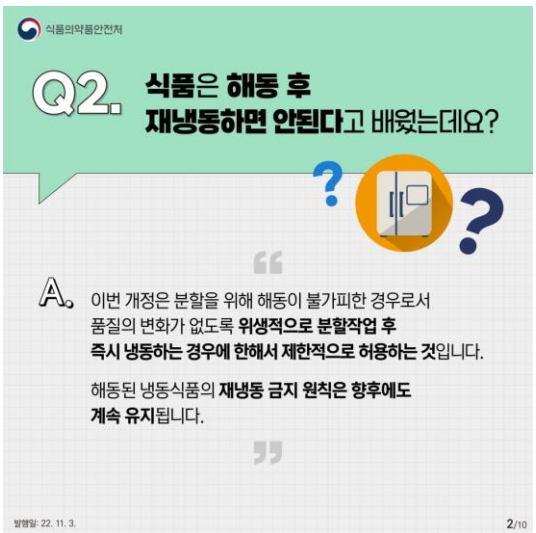
식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved

식품 해동 후 재냉동



◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶





식품의약품안전처

Q3. 제한적이지만 식품 재냉동을 허용하는 이유는 왜 일까요?

A. 대용량 냉동원료는 해동 후 냉장 상태로 장기간 사용하는 것 보다 **해동 후 소량으로 나누어 냉동보관하며 사용하는 것이 더 안전하기 때문**입니다.

냉동원료를 해동 상태로 장기간 사용하게 되면 오히려 위생안전에 취약해질 수 있습니다.



발행일: 22. 11. 3. 3/10

식품의약품안전처

Q4. 식품을 즉시 재냉동하면 안전한 건가요?



A. 식품은 냉장보다는 냉동에서 보관하는 것이 위생적으로 보다 안전합니다.

가정에서 **냉동 다진마늘이나 냉동버터를 해동하여 절단 후 다시 냉동 보관하며 사용하는 것이 더 안전하다**는걸 우리는 이미 경험적으로 알고 있습니다.

발행일: 22. 11. 3. 4/10

식품의약품안전처

Q5. 식품의 분할을 위한 해동은 무엇이 다른가요?



A. 냉동식품의 **분할을 위한 해동**은 **조리를 위한 해동과는 차이**가 있습니다.

분할을 위한 해동은 별도의 **청결한 공간에서 작업하여야 하며, 분할 작업이 가능할 정도로 최소한만 해동**합니다.

조리를 위한 해동은 가열 조리 시 익지 않는 부분이 없도록 **완전히 해동**하여야 합니다.

앞으로도 제조·가공(또는 조리)에 사용하기 위해 **해동된 냉동식품을 다시 냉동하는 것은 허용하지 않습니다.**

발행일: 22. 11. 3. 5/10

식품의약품안전처

Q6. 식품 중 재냉동이 가능한 식품은 어떤 건가요?

A. 분할을 위해 일시적으로 해동한 후 **다시 냉동한 경우**에도 **세균, 대장균 등 위생규격과 고유의 형태, 색상 등 품질 규격에 적합한 식품**만을 대상으로 합니다.

해동 시 품질변화가 큰 냉동식품은 해동하여 분할할 수 없습니다.

발행일: 22. 11. 3. 6/10

식품의약품안전처

Q7. 식품을 재냉동 할 수 있는 곳은 어느 곳인가요?



A. 이번 개정사항은 **냉동식품원료를 사용하는 제조·가공 등 영업자, 소분(분할)판매를 전문적으로 수행**하는 **식품소분 영업자**에 한하여 **예외적으로 허용**된 것입니다.

슈퍼, 대형마트 등 **유통판매점에서는 해동, 분할 후 다시 냉동하여 판매할 수 없습니다.**

발행일: 22. 11. 3. 7/10

식품의약품안전처

Q8. 식품을 재냉동하면 세균 증식 때문에 위험하다고 하던데요?



A. 분할이 가능한 정도로만 **일시적으로 해동하고 작업 후 즉시 재냉동 하는 것**이므로 세균증식은 우려하지 않아도 됩니다.

발행일: 22. 11. 3. 8/10

식품의약품안전처

Q9. 재냉동 식품으로 판매하는 사례가 있었나요?



A. **냉동수산물의 내장을 제거하거나 냉동식육의 뼈를 제거하기 위해 해동하여 작업 후 다시 냉동하여 판매하는 것을 이미 허용하고 있습니다.**
(냉동수산물 2011년, 냉동식육 2013년)

변질 우려가 높은 식품인 수산물과 식육도 해동하여 작업 후 다시 냉동하여 판매되고 있지만 이로 인한 문제는 없었습니다.

발행일: 22. 11. 3. 9/10

식품의약품안전처

Q10. 가정에서는 해동된 식품을 어떻게 사용해야 할까요?



A. **반복적인 해동-재냉동은 적절하지 않습니다.**

특히 가정에서는 실온에서 오랫동안 해동하거나 전자레인지로 해동하는 등의 사례가 많은데, 이렇게 해동된 식품은 가급적 바로 사용하는 것이 좋습니다.

그러나 **많은 양을 오랫동안 사용할 계획이라면 최소한으로 해동하여 필요한 양만큼 나누어 냉동보관** 하면서 사용하는 것이 오히려 식중독 우려를 줄일 수 있습니다.

발행일: 22. 11. 3. 10/10

열린마루
2022. 11
1 탈모 예방 샴푸 주의
2 식품 해동후 재냉동?
3 겨울에도 안심 금물!
4 달걀과 식중독
5 랙스와 참깨?
6 아삭 고소 배추
지난호 보기
식약처 SNS
PDF 다운로드

식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety, All rights reserved

겨울에도 안심 금물!



◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶

열린마루
2022. 11
1 털모 예방 샴푸 주의
2 식품 해동후 재냉동?
3 겨울에도 안심 금물!
4 달걀과 식중독
5 락스와 참깨?
6 아삭 고소 배추
지난호 보기
식약처 SNS
PDF 다운로드

식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety, All rights reserved

달걀과 식중독



◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶

열린마루

2022. 11

1 탈모 예방 샴푸 주의
2 식품 해동후 재냉동?
3 겨울에도 안심 금물!
4 달걀과 식중독
5 락스와 참깨?
6 아삭 고소 배추

지난호 보기

식약처 SNS

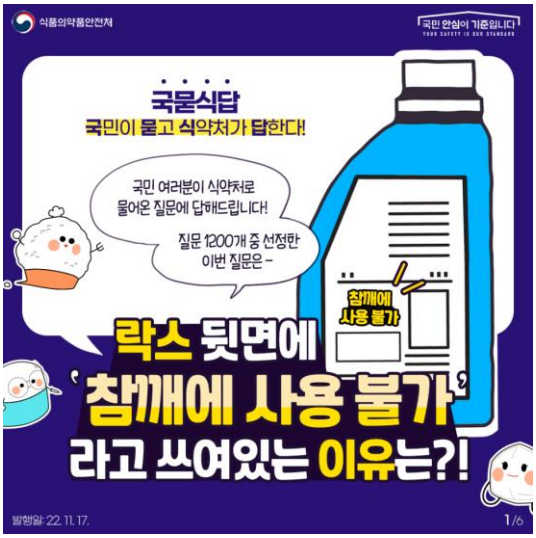
PDF 다운로드

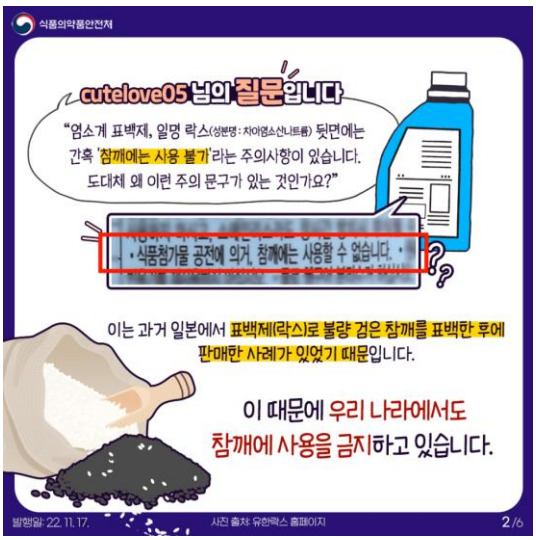
식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved

락스와 참깨?



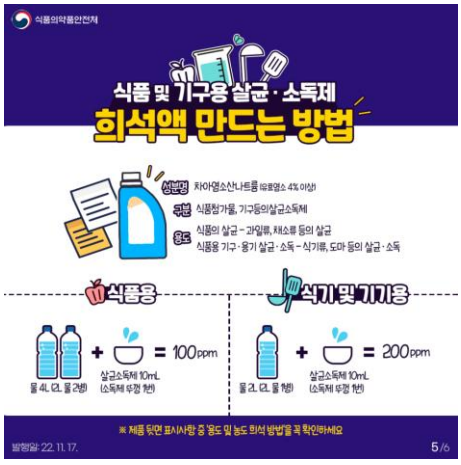
◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶

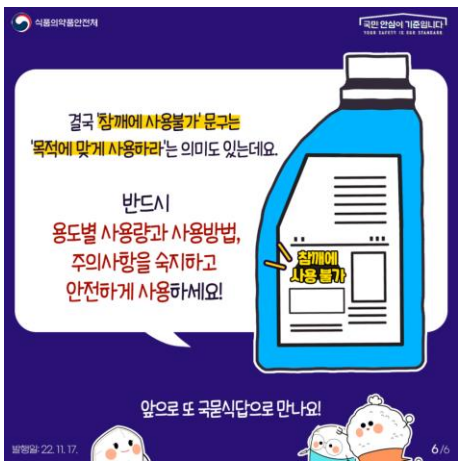





식품의약품안전처
식품용 살균제는 식품첨가물로 분류되는데요. 식품 제조가공 과정 중
결함있는 원재료나 비위생적인 제조방법을 은폐하기 위하여
식품첨가물을 사용하는 것은
법으로 금지하고 있습니다.
발행일: 22.11.17.
3/6


식품의약품안전처
표백제나 살균제의 주성분인 차아염소산나트륨은
살균·소독 기능이 있고, 물에 희석하여 올바르게사용한다면
과일류나 채소류를 살균할 수 있습니다.
식품용 살균제의
올바른 사용방법
식품의
이물질등 등 제거
살균제 희석액 준비
* 살균제 용도별
표준사용량 및 용법은
제품 뒷면에서 확인
5분 가량 희석액에
식품 담그기
깨끗한 물로
2~3회 이상 세척
발행일: 22.11.17.
4/6


식품의약품안전처
식품 및 기구용 살균·소독제
희석액 만드는 방법
성분명 차아염소산나트륨(유효염소 4% 이상)
품명 식품첨가물, 기구등의살균소독제
용도 식품의 살균 - 과일류, 채소류 등의 살균
식품용 기구·용기 살균·소독 - 식기류, 도마 등의 살균·소독
식품용
= 100ppm
물 4L (2L 물 2병)
살균소독제 10mL
(소독제 뚜껑 한컵)
식기 및 기기용
= 200ppm
물 2L (2L 물 1병)
살균소독제 10mL
(소독제 뚜껑 한컵)
※ 제품 뒷면 표시사항 중 용도 및 농도 희석 방법을 꼭 확인하세요
발행일: 22.11.17.
5/6


식품의약품안전처
국민 안심이 기준입니다
결국 '참깨에 사용불가' 문구는
'목적에 맞게 사용하라'는 의미도 있는데요.
반드시
용도별 사용량과 사용방법,
주의사항을 숙지하고
안전하게 사용하세요!
참깨에
사용불가
앞으로 또 국문식당으로 만나요!
발행일: 22.11.17.
6/6

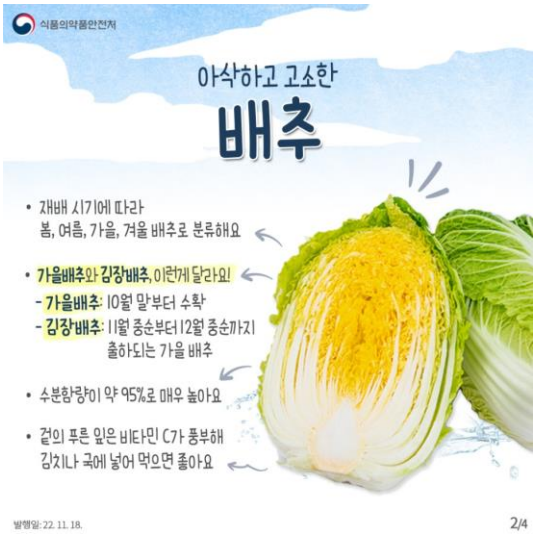
열린마루
2022. 11
1 탈모 예방 샴푸 주의
2 식품 해동후 재냉동?
3 겨울에도 안심 금물!
4 달걀과 식중독
5 락스와 참깨?
6 아삭 고소 배추
지난호 보기
식약처 SNS
PDF 다운로드
식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved

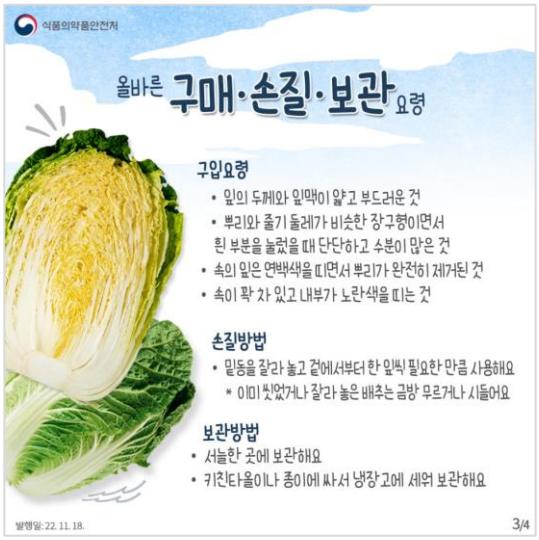
아삭 고소 배추

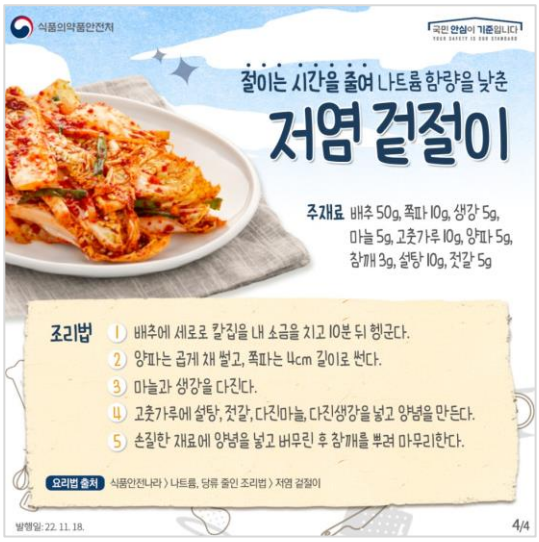


◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶






식품의약품안전처
올바른 구매·손질·보관요령
구입요령
• 잎의 두께와 잎맥이 얇고 부드러운 것
• 뿌리와 줄기 둘레가 비슷한 장구형이면서 흰 부분을 눌렀을 때 단단하고 수분이 많은 것
• 속의 잎은 연백색을 띠면서 뿌리가 완전히 제거된 것
• 속이 꽉 차 있고 내부가 노란색을 띠는 것
손질방법
• 밑동을 잘라 놓고 겉에서부터 한 잎씩 필요한 만큼 사용해요
* 이미 씻었거나 잘라 놓은 배추는 금방 무르거나 시들어요
보관방법
• 서늘한 곳에 보관해요
• 키친타올이나 종이에 싸서 냉장고에 세워 보관해요
발행일:22. 11. 18.
3/4


식품의약품안전처
국민 안심이 기준입니다
절이는 시간을 줄여 나트륨 함량을 낮춘
저염 겉절이
주재료 배추 50g, 쪽파 10g, 생강 5g, 마늘 5g, 고춧가루 10g, 양파 5g, 참깨 3g, 설탕 10g, 젓갈 5g
조리법
1 배추에 세로로 칼집을 내 소금을 치고 10분 뒤 헹군다.
2 양파는 곱게 채 썰고, 쪽파는 4cm 길이로 썬다.
3 마늘과 생강을 다진다.
4 고춧가루에 설탕, 젓갈, 다진마늘, 다진생강을 넣고 양념을 만든다.
5 손질한 재료에 양념을 넣고 버무린 후 참깨를 뿌려 마무리한다.
요리법 출처 식품안전나라 > 나트륨, 당류 줄인 조리법 > 저염 겉절이
발행일:22. 11. 18.
4/4