

식품 날짜 라벨은 정말로 무엇을 의미할까요?

한 가지 경우를 제외하고, 그것은 식품의 안전성에 관한 것이 아닙니다.

식품 라벨에 적힌 날짜는 최상 품질의 제품 소비를 위해 권장하는 시기를 표시하려고 제조업자들이 정한 것입니다. 유아용 조제 분유를 제외하고는, 제대로 보관했다면 제품들은 이 날짜 이후에 먹어도 안전합니다. 여러분의 감각을 믿으세요! 만약 식품이 보기에 괜찮고 냄새도 괜찮다면 괜찮을 가능성이 높습니다.



판매 기간 (Sell by):

판매할 물건의 전시 기간을 판매 매장에 알려주기 위한 제조업체의 날짜



최적 소비 기간

(Best before/Best by/Use by):
최상의 맛과 품질을 위해 제조업체가 권장하는 날짜

식품 저장 팁



시들해진 잎채소는 싱싱하게 하기 위해 얼음물에 30분동안 담가 두거나 한 컵의 물에 똑바로 세워 몇 시간동안 둡니다.



함께 보관했을 때 어떤 과일들은 다른 과일들을 더 빨리 상하게 만듭니다. 잘 익은 바나나, 아보카도, 사과 및 토마토는 다른 과일과 분리해서 보관하세요.



잘랐거나 껍질을 제거한 제품들은 항상 냉장 보관하며, 내용물이 보일 수 있도록 투명한 용기에 담아 보관하세요.

신선하게 보관하세요! 식품 보관 가이드

낭비는 줄이고 절약은 더 알뜰하게



팬트리

커피

설탕

밀가루

조리대



냉장실

냉장 온도
40°F



냉동 온도
0°F

냉동실



제 때에 먹지 않을 과일과 야채는 냉동합니다



Waste Prevention • Resource Recovery • Waste Disposal

www.kingcounty.gov/solidwaste

다른 포맷 이용 가능
번역 서비스 가능
206-477-4466 • TTY Relay 711

이 브로셔의 일부 내용은 Seattle Public Utilities 제공입니다

2020년 재활용 종이로 인쇄되었습니다 Nov2019AR

과일

사용하기 전까지는 씻지 마세요

야채

사용하기 전까지는 씻지 마세요

냉장실 : 높은 습도 야채칸



리치
밀봉된 용기에 보관합니다



딸기
공기가 통하는 백이나 용기에 넣어 보관합니다

냉장실 : 낮은 습도 야채칸



사과
공기가 통하는 백이나 용기에 넣어 보관하되, 다른 과일 및 야채와 따로 보관합니다.



열대 과일류(익은 것)
키위, 망고, 파파야, 파인애플



핵과류
복숭아, 자두, 천도복숭아, 살구, 체리



감귤류
레몬, 라임, 오렌지, 자몽

느슨하게 보관합니다

체리

배(익은 것)

느슨하게 보관합니다

냉장실 : 선반



블루베리
밀봉된 용기에 보관합니다



산딸기, 블랙베리, 포도
공기가 통하는 백이나 용기에 넣어 보관합니다



참외(익은 것)



아보카도(익은 것)

느슨하게 보관합니다



아스파라거스
끝을 잘 다듬은 아스파라거스를 물을 담은 용기에 똑바로 세운 후 플라스틱백을 씌워 보관하세요.



옥수수
껍질 안에 그대로 보관하되, 느슨하게 보관합니다. 껍질을 벗겨낸 경우에는 밀폐된 용기에 보관합니다



생강
밀봉된 용기에 보관합니다



버섯
페이퍼백에 넣어 보관합니다



달걀



버터

원래의 포장재 그대로 보관하세요



치즈
왁스페이퍼나 유산지에 보관합니다



육류 및 생선류
원래의 포장재 그대로 보관하시거나 밀폐 보관합니다

조리대



바나나
느슨하게 보관하되, 다른 과일이나 야채와는 따로 보관합니다



아보카도(안 익은 것)
페이퍼백에 넣어 보관합니다



토마토
직사광선을 피해 보관합니다



배(안 익은 것)



열대 과일(안 익은 것)
키위, 망고, 파파야, 파인애플



멜론(안 익은 것)

느슨하게 보관합니다

찬장 또는 팬트리



마늘 및 샬롯



호박

느슨하게 보관합니다



양파
느슨하게 보관하거나 망에 넣어 보관하되, 감자와 함께 보관하지 않습니다



감자
느슨하게 보관하거나 페이퍼백에 넣어 보관하되, 양파와 함께 보관하지 않습니다



쌀
원래의 포장재 그대로 보관하시거나 밀폐 보관합니다



빵류
페이퍼백에 넣어 보관합니다



가지
느슨하게 보관합니다



바질
끝을 다듬은 후 물을 담은 용기에 똑바로 세워 플라스틱백을 씌워 보관합니다

공기가 통하는 백이나 용기에 넣어 보관합니다



콩류



셀러리



컬리플라워



청경채



숙주나물



샐러드 채소, 잎채소

밀봉된 용기에 젖은 천으로 감싸 보관합니다



오이



허브(바질제외)

공기가 통하는 백이나 용기에 젖은 천으로 감싸 보관합니다



뿌리 채소
비트, 당근, 파스닙, 무, 순무



애호박 및 써머스퀴시 (호박의 일종)



브로콜리 및 베이비 브로콜리



방울 양배추



고추/피망류



파



배추
느슨하게 보관합니다

공기가 통하는 백이나 용기에 넣어 보관합니다

비농산물



남은 음식 및 테이크아웃 식품
2시간 이내에 냉장 보관하되, 밀폐 용기에 넣어 보관합니다



두부
밀폐용기에 두부가 물에 잠기도록 보관합니다



조개류(대합 및 새우)
오픈된 그릇이나 용기에 젖은 페이퍼 타월을 덮어서 보관합니다



달걀



버터

원래의 포장재 그대로 보관하세요



치즈
왁스페이퍼나 유산지에 보관합니다



육류 및 생선류
원래의 포장재 그대로 보관하시거나 밀폐 보관합니다



TOO GOOD TO WASTE

King County

Department of Natural Resources and Parks
Solid Waste Division

Waste Prevention • Resource Recovery • Waste Disposal