KFDA 식품의약품안전청 Korea Food & Drug Administration

NiFDS 식품의약품안전평가원

기구등의 살균소독제 핵심체크포인트 6

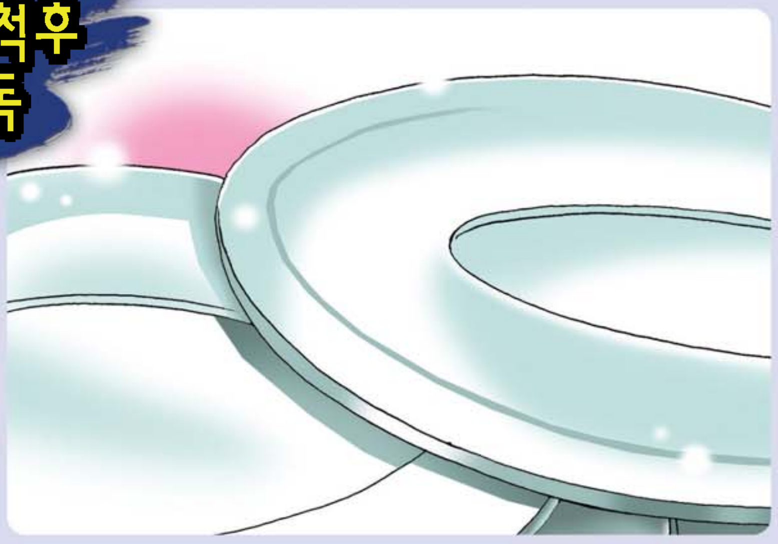
용도확인

기구등의 살균소독제 용도는 ①식품접객업용 · 집단급식소용 ②유가공용 ③식품의 제조 · 가공용으로 구분됩니다.

농도확인

사용 전 유효성분의 농도를 확인합니다.
※차아염소산나트륨의 경우 200ppm 이하

깨끗이 세척후 살균소독



깨끗이 세척하여야 살균소독 효과가 나타납니다.
※표면의 기름때, 유기물 등 오염물질은 살균소독을 방해합니다.

적정시간 살균

5분 정도 살균 소독할 경우 세균이 99.999% 이상 제거됩니다.

세척제와 혼합 사용금지

화학반응이 일어날 수 있으며, 살균소독력이 감소합니다.

1일 1회이상 수시 제조

살균소독제 희석액은 시간 경과에 따라 살균소독력이 점차 감소 합니다.

살균소독 5단계

1 음식물 찌꺼기 제거

2 세척제로 세척

3 헹굼

4 살균소독

5 건조보관

조리기구등의 위생관리

- 식품등의 제조 · 가공 · 조리에 직접 사용되는 기계 · 기구 및 음식기는 사용 후에 세척 · 살균하는 등 항상 청결하게 유지 · 관리하여야 합니다.
- 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주 그 밖에 주방용구는 기구등의 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 합니다.