

# 4월 세척 및 소독



## 소독이란?

병원성미생물의 활성을 잃게 하는 조작이며, 세척제만으로는 세균이 완벽하게 제거되지 않으므로 소독을 통해 남은 균을 제거해야 함

## 소독의 종류

구분	자외선 소독	열탕 소독	화학 소독	건열 소독
그림				
소독대상	칼, 도마, 기타 식기류	식기류, 행주 등 (열탕 소독 전용 냄비 사용)	칼, 도마, 기타 식기류	식기류
소독방법	- 소독하려는 표면에 자외선이 닿도록 하여 소독(30~60분)	- 100℃에서 5분 이상 소독  * 그릇을 포개어 소독 시 끓이는 시간 연장	- 세척제를 사용하여 막을 제거하고 소독 실시 *기구 등 표면위에막을 형성하고 있을 경우 소독제의 효과가 떨어짐  - 소독제(200ppm)로 소독 후 자연건조 *사용 직전 조제 농도 및 유통기한 확인 *소독 후 물기를 행주로 닦으면 2차 오염의 위험 증가	- 75℃ 이상의 온도에서 소독(2시간 이상)  *스텐리스 종류의 식기에 유용

## 채소, 과일용 소독제 고르는 법



식품유형	식품첨가물
제 조 업 소	
판 매 업 소	
제 조 연 할 일	별도표시
성 분 명	차아염소산나트륨(유효염소 4%)
내 용 량	1L

1. 식품유형이 식품첨가물 제품인지 확인
2. 소독제 뒷면 식품유형 성분  
'차아염소산나트륨(유효염소 4%이상)' 확인



소독액 제조



5분 이내 담금



3회 이상 행굼  
(흐르는 물)

### 소독액 제조방법

채소, 과일 - 100ppm : 물 1L + 락스 1/2t (2.5ml)  
칼, 도마 등 조리기구 - 200ppm : 물 1L + 락스 1t (5ml)

### 소독액은 당일 사용이 원칙

출처: 식품의약품안전처