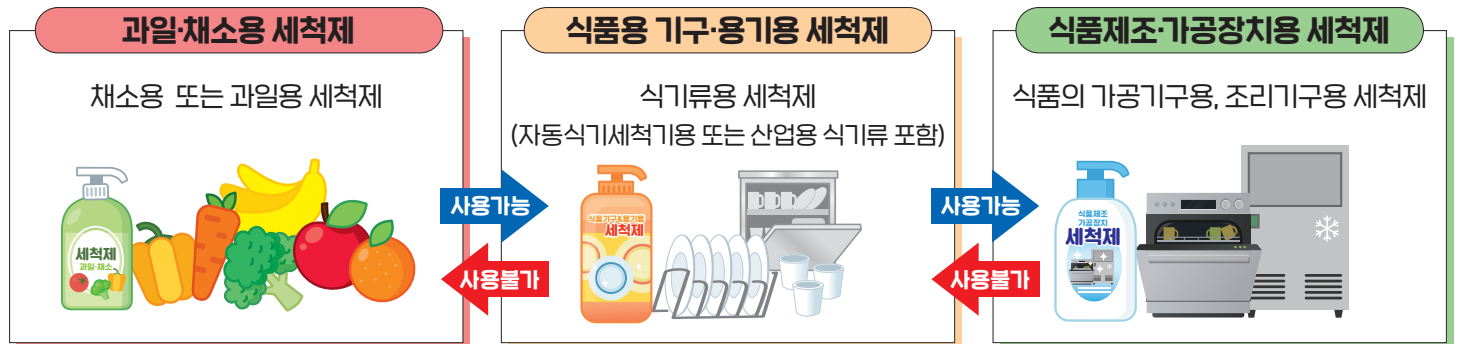


용도에 맞는 세척제와 소독방법 바로 알기

1. 세척제 종류 및 사용법에 대해 알아보까요?



종류	과일·채소용 세척제	식품용 기구·용기용 세척제	식품제조·가공장치용 세척제
사용 방법	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 흐르는 물: 과일채소 30초 이상 / 식기류 5초 이상 세척 ▶ 흐르지 않는 물: 물을 교환하여 2회 이상 세척 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ NaOH(수산화나트륨) 함유량 5% 미만의 제품사용 ▶ 세척제 사용 후 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 세척하기 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 세척제 사용 후 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 세척하기
주의 사항	채소 과일을 5분 이상 담가서는 안되며, 씻은 후에는 반드시 먹는 물로 세척	용도 이외로 사용하거나 규정량 이상 사용하여서는 안됨	

2. 소독방법에 대해 알아보까요?

세척제만으로는 세균이 완벽하게 제거되지 않으므로 소독을 통해 남은 균을 제거합니다.

자외선 소독 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 칼, 도마, 기타 식기류 소독 ▶ 소독이 필요한 표면에 자외선이 닿도록 하여 30~60분 동안 소독하기 	열탕 소독 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 식기류 소독 ▶ 열탕 소독 전용냄비 사용 ▶ 100℃에서 5분 이상 소독하기(그릇을 포개어 소독할 경우 끓이는 시간 연장)
화학 소독 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 칼, 도마, 기타 식기류 소독 ▶ 물과 세척제를 사용하여표면 세척 후 소독하기 ▶ 소독제(200ppm)로 소독 후 자연건조 시키기 	건열 소독 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 식기류 소독 ▶ 75℃ 이상의 온도에서 2시간 이상 소독하기(스테인레스 종류의 식기 소독에 유용)