

조리기구의 올바른 소독 방법

Q. 조리기구 소독 왜 해야 할까요?

A. 세척제만으로는 세균이 완벽하게 제거되지 않으므로 소독을 통해 남은 균을 제거해야 함

1. 기구 세척 및 소독 방법



- 사용 후 세척 및 소독하기
- 찌꺼기 제거
- 세척제를 수세미로 문지른 후 행굼

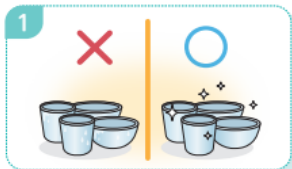


- 기구 등의 살균 소독제를 용법·용량에 맞게 사용

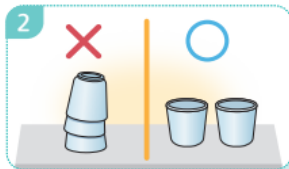
2. 기구 소독 종류

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 표면 위에 막을 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) * 스테인리스 종류의 식기 소독에 유용

3. 자외선 소독기 사용 방법



살균능력은 습도가 높으면 감소하므로
식기류를 건조시킨 후 자외선 소독기에 넣기



자외선 소독기에 식기류를 넣을 때는
겹치지 않게 보관하기



자외선 소독기의 소독력이 약한
가장자리는 가능한 피하기



식품이 닿는 면이
자외선 램프를 향하게 하기



소독력은 제품마다 차이가 있으므로
설명서의 권장 살균시간 동안 넣기
(예: 출력 10W 램프 사용시 40분 이상)



자외선 방사 효율을 최적의 상태로
유지하기 위해 자외선 램프의 표면을
주기적으로 청소하기

[출처 : 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]