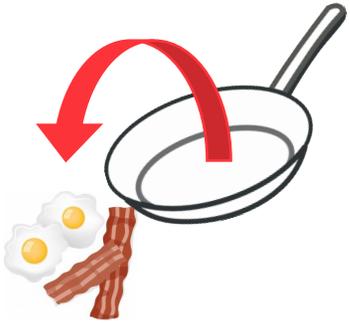


3단 구획싱크:

식품 장비 및 기구의 수동 세척 및 살균

초벌 세척

씻기 전에 큰 음식물
찌꺼기를 긁거나 씻어
내기



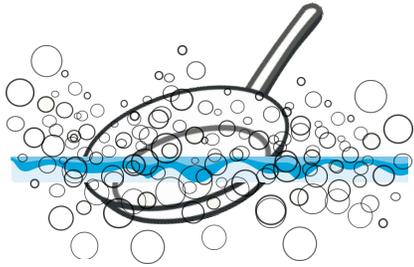
세척

(싱크 1)

세제로 씻기

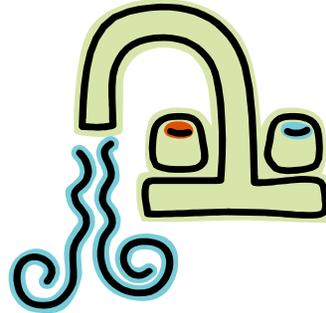
세척 용액 온도 110°F 보
다 높게 하기

세척액은 씻는 동안 깨
끗하고 적절한 온도로 유
지하기



헹굼

(싱크 2)



살균

(싱크 3)

Chlorine* (염소)
25 - 100 ppm

Quaternary ammonium*
(아모늄 화합물)
200 ppm

Iodine* (요오드)
12.5 - 25 ppm

테스트스트립을 사용해 농도를
확인하십시오.

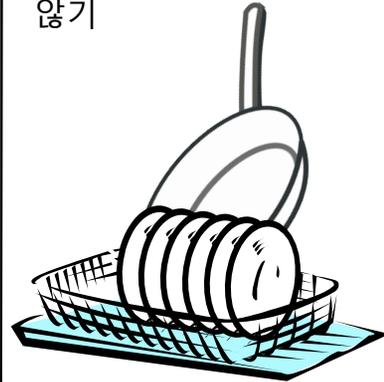


* 제품 라벨에 따라 소독제
를 준비하고 사용하십시오.

공기건조

소독제로 헹궈서
그대로 말리기

수건으로 닦아내지
않기



FAQ 자주 묻는 질문

조리용으로 사용할 경우 식품장비 및 기구를 소독해야 하는 이유는 무엇입니까?

식품장비 및 기구의 모든부분이 음식을 조리할때 사용하는 불이나 열로는 누군가를 아프게 할 수 있는 해로운 미생물을 죽일 수 있는 온도에 도달하지 않을 수 있습니다. 또한 식품장비 및 기구를 열을 가하지 않는 음식을 준비하기 위해 사용할 수도 있습니다.

사용할 수 있는 화학 살균제의 일반적인 유형은 무엇입니까? 각 유형의 장단점은 무엇입니까?

<u>살균제의 종류</u>	<u>장점</u>	<u>단점</u>
CHLORINE (염소)	비교적 저렴한 대부분의 미생물을 죽인다 필름을 형성하지 않음 테스트 스트립으로 쉽게 측정 가능	금속 부식 및 고무 약화 빠르게 분해됨(더 많은 염소를 자주 추가해야 함) 피부, 코 및 눈에 자극적임 물 반점이 남을 수 있음
QUATERNARY AMMONIUM COMPOUND (암모늄 화합물)	비부식성 시각적 조절을 위해 거품으로 적용 가능 강한 냄새가 나지 않음	상대적으로 비싸다 특정 미생물에 대해서는 효과적이지 않음 경수(미네랄 함량이 높음)에는 효과적이지 않음
IODINE (요오드)	비부식성 안정적이고 수명이 길다. 효모 및 곰팡이를 포함한 대부분의 유기체를 죽입니다.	값이 비싸다 플라스틱 및 다공성 물질을 얼룩지게 할 수 있음 120°F 이상의 온도에서 효과적이지 않음

테스트 스트립(시험지)으로 소독제의 농도를 확인해야 하는 이유는 무엇입니까?

물에 첨가되는 살균제의 양이 중요합니다. 소독제를 너무 적게 사용하면 효과가 없으며 식품장비 및 기구에 미생물이 남아 질병을 유발할 수 있습니다. 너무 많은 살균제는 맛/냄새 문제, 독성을 유발할 수 있으며 돈 낭비입니다. 세제, 유기물, 행굼 물등은 살균제 농도를 변화 시킬수 있으므로 식기세척 시 테스트 스트립(시험지)을 반드시 사용하여 살균제 농도의 강도를 확인해야 합니다.