

식품업체에서의 세척과 소독 기준

세척과 소독을 통해 식품 매개 질병을 유발하는 세균의 증식과 전파를 예방하고 식품업체 내에서 해충 발생을 줄일 수 있습니다.

모든 식품업체는 식품 표준 규정의 표준 제 3.2.2 조 19 항을 준수해야 합니다. 즉, 기구와 설비, 장비를 포함한 식품 업소 내 모든 공간은 **청결한 상태**를 유지하여 다음과 같은 것들이 쌓이지 않아야 합니다.

- 쓰레기 및 재활용 물질
- 음식물 쓰레기
- 먼지
- 기름기
- 여타 눈에 띄는 물질

참고: '청결'이란 손으로 만졌을 때 표면이 깨끗하며, 눈에 띄는 물질과 악취가 없는 상태를 말합니다.

특수 장비의 세척과 소독

식품 산업에서 세척과 소독은 각각 독립적인 중요 사안입니다.

식품 표준 규정 제 3.2.2 조 20 항에 따르면, 식품업체는 모든 **식기류 및 장비의 식품 접촉면**을 소독하여 청결하게 유지해야 합니다.

세척이란?

세척은 일반적으로 다음 과정을 포함합니다.

1. 음식물 찌꺼기를 긁고, 닦고, 쓸어서 물로 헹구기
2. 뜨거운 물과 세제로 씻어서 기름기와 먼지 제거(보호용 장갑이 필요할 수 있음)
3. 헹굼으로 남은 먼지나 세제를 씻어내기

소독이란?

소독이란 박테리아와 기타 균의 개체수를 안전한 수준으로 감소하기 위해 열처리 및/또는 화학 물질(또는 기타 인증 수단)을 적용하는 과정을 말합니다. 식기 세척기나 화학 물질을 사용하여 소독할 수 있습니다.

효과적인 소독 방법

소독하려는 물품이 깨끗한지 확인합니다. 청결하지 못한 표면은 효과적으로 소독되지 않습니다.

식기 세척기

식기 세척기로 소독하는 방법

1. 올바른 유형의 세제나 소독제를 사용합니다.
2. 가장 뜨거운 헹굼 단계를 선택합니다(가정용 식기 세척기의 절약 헹굼으로는 불충분).
3. 식기 세척기에서 장비나 조리 도구를 꺼낼 때 깨끗하게 잘 세척되었는지 확인합니다.
4. 음식물 찌꺼기가 쌓이지 않도록 식기 세척기를 청소합니다.
5. 제조사의 지침에 따라 세척기를 정기적으로 관리하고 정비합니다.

화학 물질

화학 소독제는 염소 또는 암모니아를 기반으로 한 화합물입니다. 식품 업소 내에서 사용하도록 허용된 화학 소독제만을 사용해야 합니다.

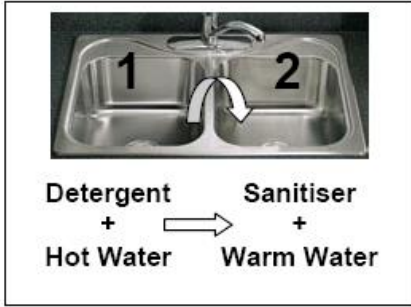
식품업체에서 사용하기에 적합한 제품들은 상업용 화학약품 공급사와 소매업체에서 구할 수 있습니다. 신뢰할 수 있는 공급사에서 조언을 구하는 것이 좋습니다.

희석 비율, 접촉 시간과 안전 지침은 제품에 따라 다릅니다. 화학제품(표백제 포함)을 사용하거나 보관할 때는 항상 제조사의 지시를 따릅니다.



싱크대에 넣을 수 있는 크기의 물품인 경우 왼쪽편 싱크볼에서 씻어 세척한 다음 오른쪽편 싱크볼에서 화학 소독제 용액에 담급니다.

세척한 물품이 너무 커서 오른쪽 싱크볼로 옮길 수 없을 때는 소독제를 분무기에 넣어 뿌려도 무방합니다.



싱크볼이 2 개인 개수대를 사용하여 장비의 식품 접촉면과 식기를 세척하고 소독하는 방법

식초 및 변성 알코올을 소독제로 사용

식초와 변성 알코올은 소독제로 사용할 수 없습니다. 식초는 약산성으로 효과가 없으며, 변성 알코올은 표면에 화학 잔류물을 남길 수 있습니다.

표백제를 소독제로 사용

무향의 표백제는 염소계 화학 물질로서, 바르게 희석하면 식품이 닿는 표면을 소독하는 데 사용할 수 있습니다. 50 ppm 농도 표백제는 온수(38°C)와 함께 사용했을 때만 효과를 발휘합니다.

표 1 에는 표백제 희석 방법이 제시되어 있습니다. 소독제 접촉 시간은 최소 7 초 이상입니다.

자세한 정보

검사 결과 또는 강제 조치에 관해 궁금한 점이 있으면 지역 카운슬의 환경 보건 담당자에게 전화하시기 바랍니다. 실시해야 할 사항과 시한을 확실히 알려드릴 수 있습니다.

- [식품 표준 규정 - 표준 제 3.2.2 조 식품 안전 관행 및 일반 요건](#) 다운로드
- 식품청 웹사이트 방문: www.foodauthority.nsw.gov.au
- 식품청 전화 상담: 1300 552 406.

표 1: 표백제를 소독제로 사용

희석수 양	표백제 양					
	가정용 (4% c 염소)		가정용 강력(6% 염소)		상업용(10% 염소)	
필요한 농도 (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
수온	온수	냉수	온수	냉수	온수	냉수
1 리터	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml
10 리터	12.5 ml	25 ml	8.5 ml	17 ml	5 ml	10 ml

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth