



요식업소 자료 도서관

살균제에 관한 보고서

세척은 표면에서 음식, 흙 및 다른 유형의 부스러기를 제거하는 것입니다.

세척만으로는 오염을 안전수준까지 지속적으로 감소시키지 않습니다. 따라서, 식품이 접촉하는 표면은 질병을 유발하는 미생물의 수를 허용 수준으로 줄이기 위하여 사용할 때마다 세척하고 살균해야 합니다.

살균제 용액

요식업소가 사용할만한 세가지 유형의 살균제 용액이 있습니다.

1. 염소(표백제)*

용액: 12.5 에서 100 ppm 까지

염소에 기반한 살균제는 가장 일반적으로 사용되는 살균제입니다. 그들은 모든 세균에 대하여 효과적이고 비교적 저렴합니다. 표백제는 뜨거운 물에서 덜 효과적이며 화씨 55 - 75 °의 온도 범위에서 가장 효과가 있습니다.

* 튀지 않고, 향기가 나거나 비염소계의/색상을 보존하는 표백제는 사용하지 않습니다.

2. 4 기 암모니아 (QUAT, QAC) 농도: 제조업체의

설명서에 의하면

희석된 상태의 4 기암모니아 화합물은 무취, 무색 및 무독성입니다. QAC의 장점은 이들이 잔류항균피막을 남기고, 고온에서 안정적이며, 유기물질을 만나면 염소보다 더 효과적이라는 점입니다 (이들은 다른 살균제보다 가벼운 토양에 의해 영향을 덜 받습니다) 이 살균제는 일반적인 몇몇 부패세균에 대한 반응이 느리기 때문에 더 긴 시간의 접촉이 필요합니다.

3. 요오드

농도: 12.5 에서 25 ppm 까지

요오드 화합물 또는 요오드포는 모든 세균에 대하여 빠르게 작용하고 또한 효과적입니다.

이들은 비교적 독성이 없고, 피부를 자극하지 않으며, 안정적입니다. 요오드포 용액은

다공성 표면 및 일부 플라스틱에 얼룩을 만들 수 있습니다.

제조업체의 라벨 설명서를 따르십시오. 권장 농도보다 높은 살균제를 사용한다고 해서 살균이 더 잘되는 것이 아니며 오히려 장비를 부식시킬 수 있습니다. 높은 농도는 안전하지 않고 표면에 악취나 불쾌한 느낌을 남길 수 있습니다.

적절한 검사방법이 이용될 수 있고, 하루 종일 정확한 살균제수준이 보장되도록 정기적으로 사용되어야 합니다. 모든 요식업소는 살균제의 농도를 측정할 수 있는 적절한 살균제 검사장비를 보유해야 합니다.



요식업소 자료 도서관

효과

화학 살균제의 효과에 영향을 미치는 세가지 요소가 있습니다.

1. 농도 - 충분한 살균제를 사용하지 않으면 미생물이 충분히 감소하지 않습니다. 살균제를 너무 많이 사용하면 독이 될 수 있습니다.
2. 온도 - 일반적으로 화학 살균제는 화씨 55 도 (섭씨 13 도)에서 120 도 (섭씨 49 도) 사이의 온도에서 가장 잘 효과가 있습니다. (특정 온도에 대한 제조업체의 권장 사항을 참조하십시오.)
3. 접촉 시간 - 미생물을 효과적으로 죽이려면 세척되는 물품이 권장된 시간 동안 살균제(열이나 승인된 화물물질 어느 것이든)와 접촉해 있어야 합니다.

살균 방법

제대로 살균하기 위한 세가지 방법이 있습니다. 표면을 살균하기 전에 먼저 청소를 해야 합니다. 살균제 용액(사용되는 종류에 상관없이)은 고기 저미는 기계, 카운터, 음식 준비 테이블, 도마 및 주방기구 등 장비에 대한 모든 작업 영역에서 사용할 수 있어야 합니다.

1. 양동이/ 용기
 - 쉽게 식별할 수 있고 (예: 빨간 양동이 다른 목적으로 사용하는 양동이는 라벨이 필요하지 않습니다. 쉽게 식별할 수 없는 양동이는 라벨을 표시해야 합니다 ("살균제" 또는 화학물질의 이름).
 - 양동이를 음식과 음식접촉면 아래에 이들과 떨어진 채 보관합니다.
 - 형질을 사용하지 않을 때는 살균제 용액이 든 양동이에 담가 둡니다.
 - 농도가 약해지거나 용액이 흐리게 되면 용액을 교체합니다.
 - 필요한 경우, 익히지 않는 동물성 식품 전용의 양동이를 별도로 준비합니다.
2. 스프레이 병
 - 스프레이 병의 라벨을 올바르게 붙입니다 ("살균제," 또는 화학물질의 이름).
 - 덮개가 없는 음식 주위에는 절대로 뿌리지 말고, 식품이 불투과성 덮개로 보호되는 곳에서만 뿌립니다.
 - 농도가 약해지거나 용액이 흐리게 되면 용액을 교체합니다.
 - 닦아내기 전에 적절한 시간 동안 접촉할 수 있도록 놓아둡니다.
3. 행주
 - 식품 접촉 면에서 사용하도록 승인된, 적절한 농도의 요식업소용 행주를 구입합니다.
 - 적절한 접촉시간을 허용하고 공기 중에 건조시킵니다.