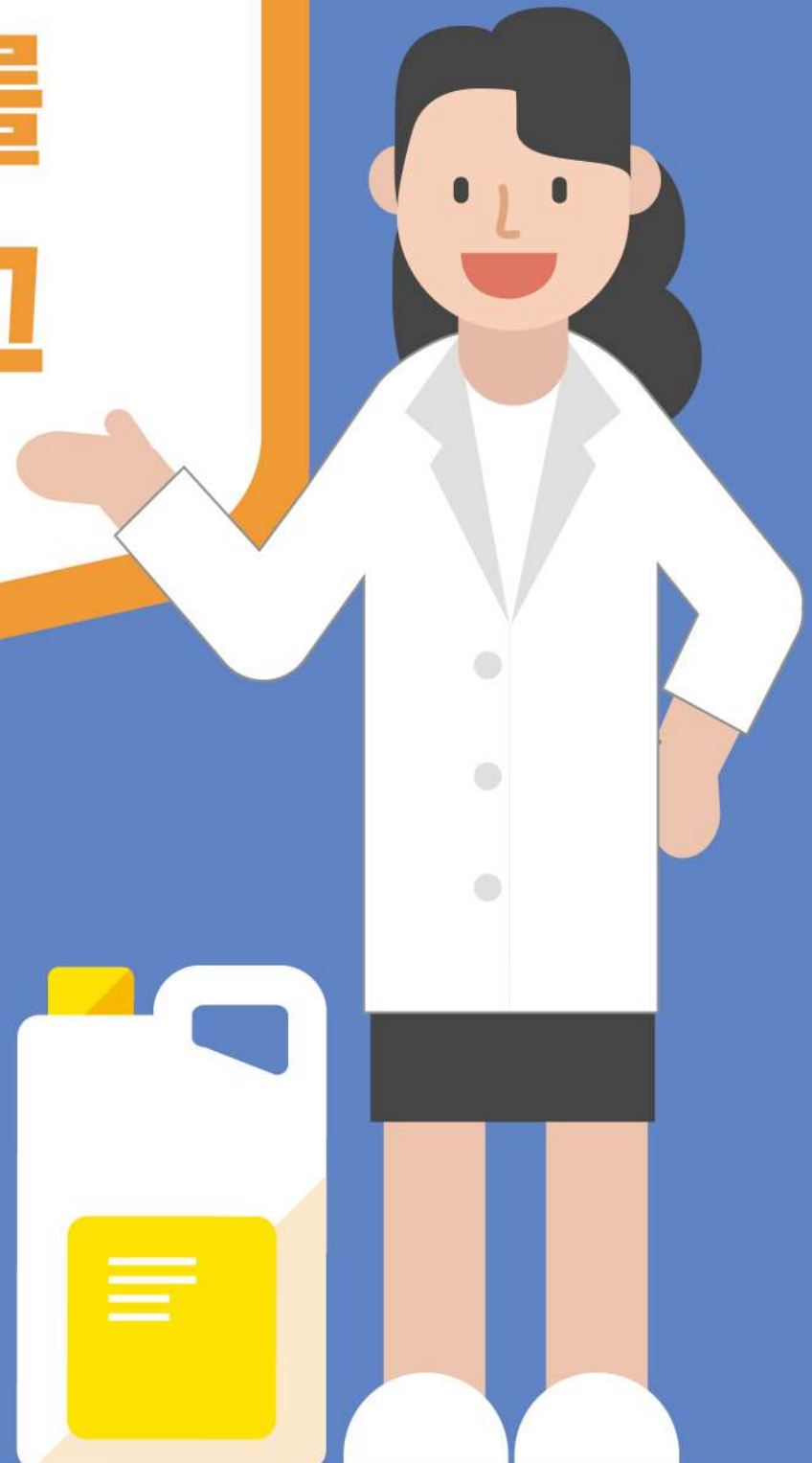


식중독 예방을 위해 세척제와 소독제를 똑똑하게 선택하고 사용해요

- 오염된 급식기구 사용은 식중독의 원인이 됩니다.
- 위생적으로 급식기구를 관리하기 위한 세척제와 소독제를 알아봅시다.



세척제를 알아보아요

세척제는 채소나 과일과 같은 식재료나 식기류, 조리기구 등의 기기 등을 씻는데 사용되는 화합물입니다.

세척제 제품의 표시사항을 확인하고 용도·용법에 맞게 사용



[제품명] 000 베이킹소다

[성분명] "베이킹소다 에탄올 염화나트륨, 안식향산나트륨 레몬향 정제수"

[표준사용량] 물1L에 1ml

[위생용품의유형] 과일·채소용 세척제

-세척제의 용액에 과일 혹은 채소를 5분 이상 담그지 마십시오. ★ ★

-본 제품은 과일, 채소는 물론 식품용 기구·용기 또는 식품 제조·가공장치 등의 세척에도 사용할 수 있습니다.



세척제에도 종류가 있어요



과일·채소용 세척제

사람이 그대로 먹을수 있는
과일·채소 등을 씻는데
사용되는 세척제



식품용 기구·용기용 세척제

가공기구, 조리기구 등 식품용
기구·용기(자동식기세척기용
포함)를 씻는데 사용되는 세척제



식품제조·가공장치용 세척제

식품의 제조·가공장치 등을
씻는데 사용되는 세척제

2023년 7월부터 세척제 유형이 '종'에서 '용도'로 변경되었어요.

제품명과 유형 표시가 명확한 경우,

사용 범위 내에서 용도 추가 표시와 광고가 가능하므로

반드시 용도를 확인 후 사용합니다.

기구등의 살균·소독제란

기구 및 용기·포장의 살균·소독에 사용되어 간접적으로
식품에 이행될 수 있는 화합물을 말해요

올바른 사용



- 식품접객용 기구등
- 집단급식소용(1회 50인 미만
제공 급식소용 포함) 기구등
- 유가공용 기구등
- 식품의 제조·가공용 기구 등

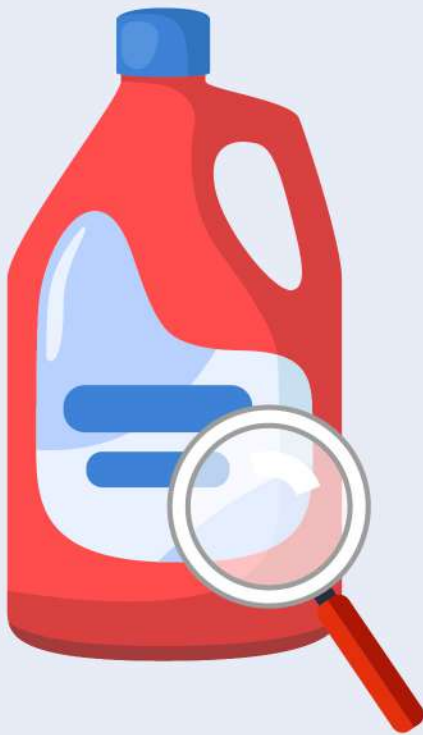
잘못된 사용



- 손소독, 손세정 등 인체에
직접 사용
- 공간에 분무하여 사용
- 방역용으로 사용

어떤 살균·소독제를 선택할까요?

기구등의 살균·소독제 표시사항



1. 제품명
2. 업소명 및 소재지
3. 제조연월일
4. 내용량
5. 유효 성분의 성분명 및 함량
6. 용기·포장재질
7. 품목보고번호
8. 희석방법, 살균·소독 대상별 사용량 등
9. 주의사항(해당 경우에 한함)
10. 기타표시사항: "기구등의 살균소독제"로 표시
11. 보관방법 및 사용기준

기구등의 살균·소독제는 **현재 13개 품목이 허용**되어 있어요.

급식에서는 차아염소산나트륨, 요오드, 에탄올을 주로 사용해요.

'기구등의 살균·소독제'로 표시된 제품을 사용해요.

기구등의 살균·소독제 사용 시 기억하세요



제품에 표시된 사용방법과 사용 시
주의사항 등을 반드시 확인 후 용도·용법에
맞게 사용해요.



식품 접촉표면에 음식물 등 유기물질이
남아 있으면 소독 효과가 감소해요.
반드시 세척하고 물로 헹군 후 소독해요.



소독 후에는 건조를 통해
살균·소독액을 제거해요.

