




# 학교 급식종사자 위생교육자료

## 효과적인 세척·소독

- 
- ① 세척과 소독의 개념
  - ② 세척·소독 방법
  - ③ 세척·소독제 사용시 주의사항
  - ④ 마치기



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원

## 효과적인 세척·소독

### 교육목표

급식기구 세척·소독의 개념을 이해하고, 올바른 세척·소독 방법을 실천할 수 있다.

### 실천기준

- 1 급식기구를 올바른 방법으로 세척·소독한다.
- 2 세척·소독제 사용 시 유의사항을 이해하고 준수한다.



# 1 세척과 소독의 개념

## 세척

- 세척제를 사용하여 기구, 용기 및 식품이 접촉되는 표면에서 음식 성분과 기타 유기성분을 제거하는 일련의 작업 과정

## 소독

- 기구, 용기 및 식품이 접촉되는 표면에 존재하는 유해 미생물을 제거하는 일련의 작업 과정



완전히 세척되지 않아 급식기구에 지방 등 유기물질이 남아 있으면 소독제의 소독력이 감소  
**완전한 세척과 소독이 연속적으로 수행될 때 효과적**

## 2 세척·소독 방법

### 급식기구 세척 방법 - 손으로 세척

세척하기 전에 소독이 끝난 용기를  
보관할 받침이나 선반 등을 미리 준비해 주세요

#### 1단계 : 애벌세척



- 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기 제거

#### 2단계 : 세척



- 세척제로 남은 오염물 제거

#### 3단계 : 헹굼



- 물로 세척제를 충분히 헹굼

#### 4단계 : 소독



- 적합한 용도·용법의 소독제 혹은 열탕으로 소독

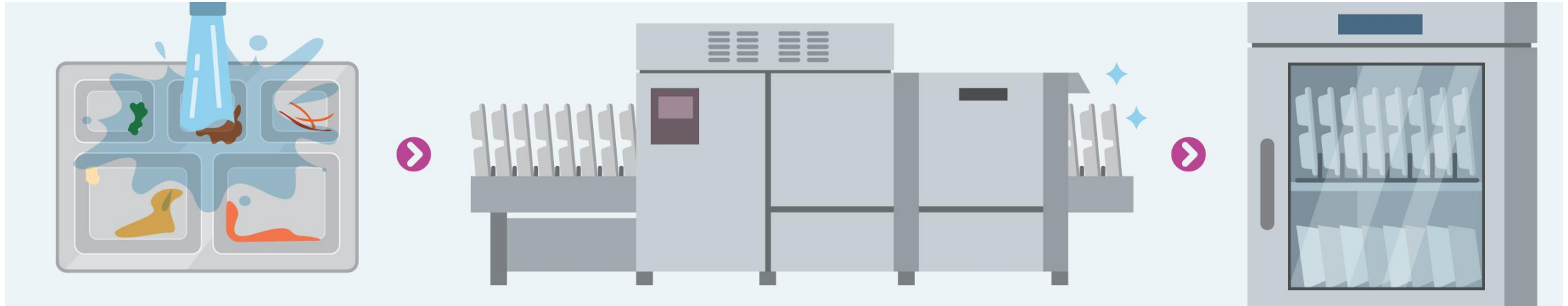
#### 5단계 : 건조·보관



- 세척·소독된 기구를 건조·보관

## 2 세척·소독 방법

### 급식기구 세척 방법 - 세척기로 세척



#### 1단계 : 애벌세척

- 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기 제거

#### 2단계 : 세척·헹굼·소독

- 세척기 내에서 세척·헹굼·소독·건조가 자동으로 진행  
(세척기로 소독이 되지 않는 경우 전기 식기소독고 사용)

#### 3단계 :보관

- 세척·소독된 기구를 정해진 수납장소에 보관

## 2 세척·소독 방법



### 급식기구 소독 방법

열탕소독



건열소독



화학소독



자외선소독



## 2 세척·소독 방법

### 급식기구 소독 방법 - 열탕소독

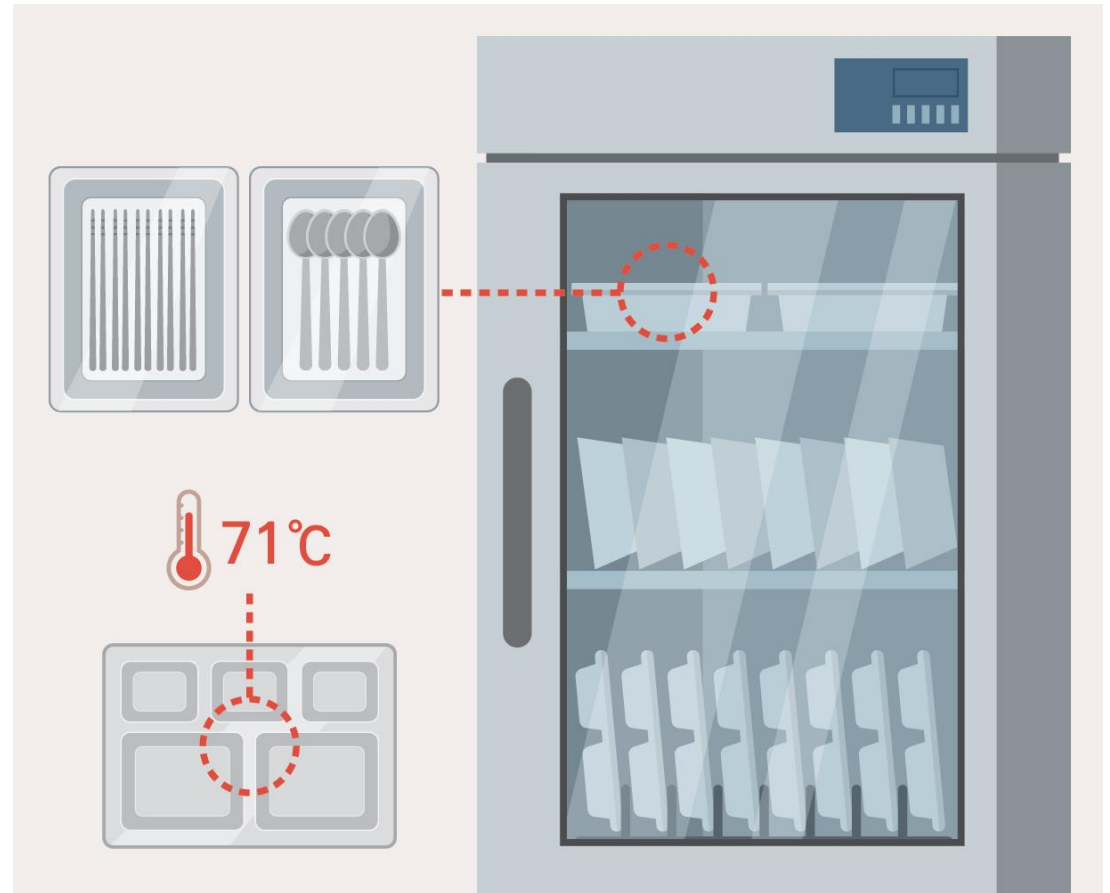
- 식기, 행주 등을 끓는 물(100℃) 에서 30초 이상 가열
- 열탕소독 전용 냄비 사용 (조리용과 구분)



## 2 세척·소독 방법

### 급식기구 소독 방법 - 건열소독

- 식기, 식판, 수저 등을 고온의 공기로 소독
- 식기 표면온도가 71℃ 이상 되도록 가열
- 건열소독고 이용 시 건조, 소독, 보관이 함께 이루어져 효율적





## 2 세척·소독 방법

### 급식기구 소독 방법 - 화학소독

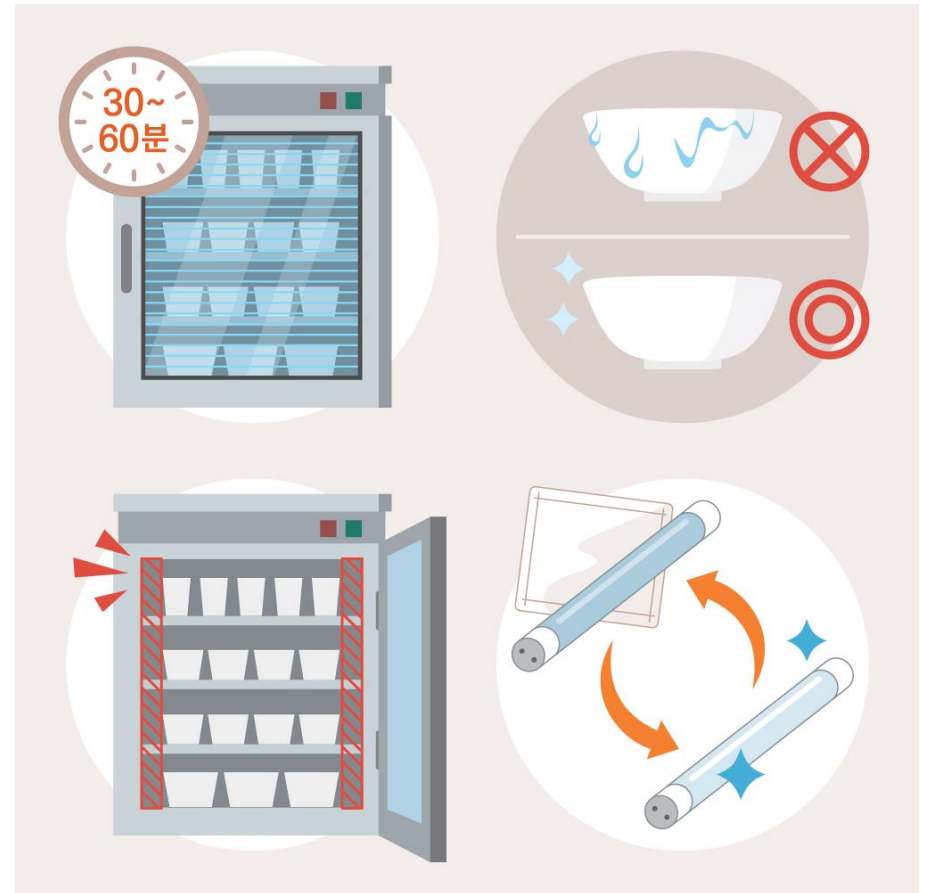
- 칼, 도마, 고무장갑, 앞치마 등에 주로 사용
- '기구등의 살균·소독제'를 용법에 맞게 사용
  - ※ 식품첨가물 살균·소독제 중 '기구 등의 살균·소독제'로 인정된 제품은 사용 가능
  - ※ 염소소독제는 200ppm 농도로 희석하여 5분 이상 침지
- 소독 후 자연건조하기  
(물기를 행주로 닦으면 2차 오염 위험 ↑)



## 2 세척·소독 방법

### 급식기구 소독 방법 – 자외선소독

- 식기, 칼, 도마 등 조리기구에 주로 사용
- 자외선에서 30~60분 처리  
※ 사용하는 기기에 따라 권장 살균시간 지키기
- 식기류를 세척하여 건조 후 넣기
- 빛이 닿아야 하므로 포개거나 덮으면 효과가 없음
- 자외선이 잘 닿지 않는 가장자리는 피하기
- 자외선 방사 효율을 최적으로 유지하기 위해  
주기적으로 자외선램프 표면 닦기
- 고장 시 즉시 교체할 수 있도록 여분 램프 구비하기



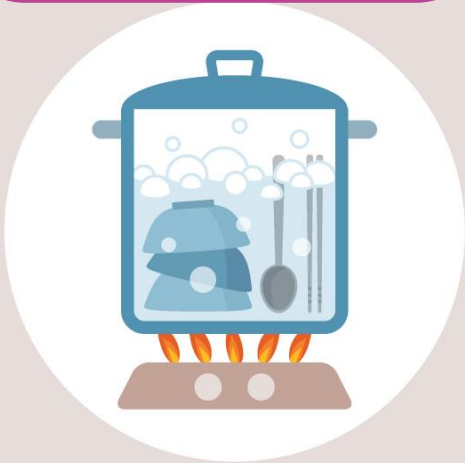
## 2 세척·소독 방법



### 급식기구 소독 방법

- 소독 방법으로 화학소독, 열탕소독, 건열소독, 자외선소독 모두 가능합니다.  
단, 열탕소독 시 화상 위험, 실온과 습도 상승, 에너지 낭비 등의 단점이 크므로  
살균·소독제 사용을 권장합니다.

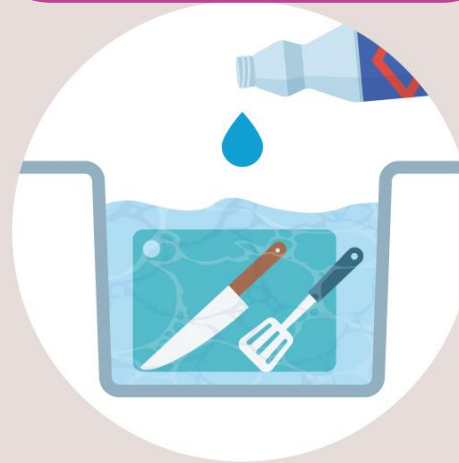
열탕소독



건열소독



화학소독



자외선소독

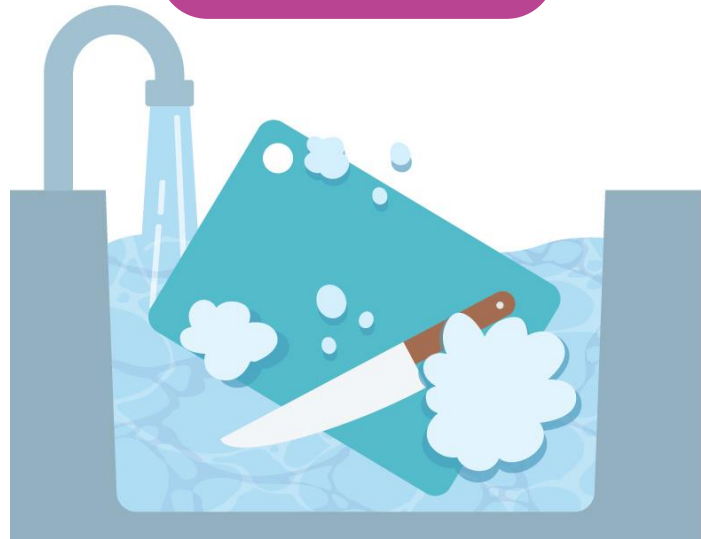


## 2 세척·소독 방법



### 기구별 세척·소독 방법 - 칼·도마

#### 세척



- ☑️ 음식물 제거 후 세척

#### 소독



- ☑️ 용도에 맞는 '기구 등의 살균 소독제'를 용법에 맞게 사용
- ☑️ 일정 시간 침지
- ☑️ 소독 후 헹굼 필요 없음

#### 건조·보관

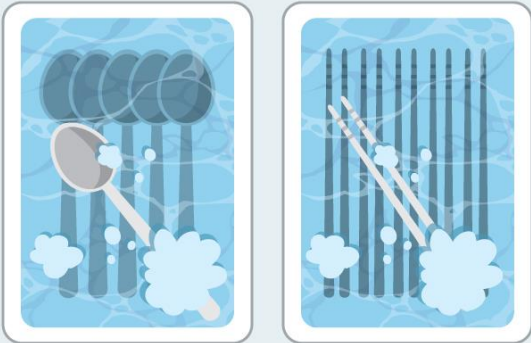


- ☑️ 완전 건조 후 보관
- ☑️ 자외선 소독고에 보관 가능

## 2 세척·소독 방법

### 기구별 세척·소독 방법 - 소규모 기구류(집게, 수저, 국자 등)

#### 세척



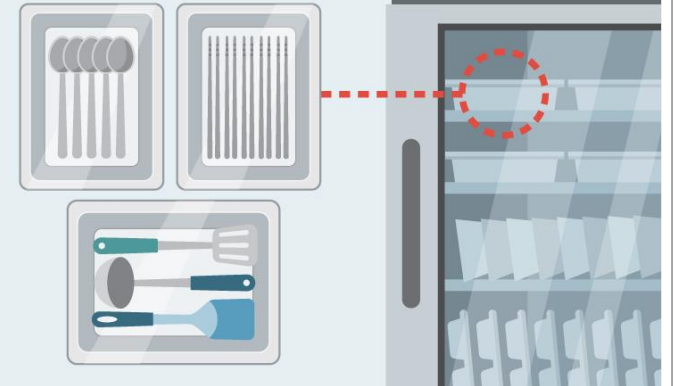
- ☑️ 음식물 제거 후 세척
- ☑️ 수저는 구분하여 세척

#### 소독



- ☑️ 금속제 소재 → 열탕소독
- ☑️ 플라스틱, 고무소재 → 화학소독

#### 건조·보관

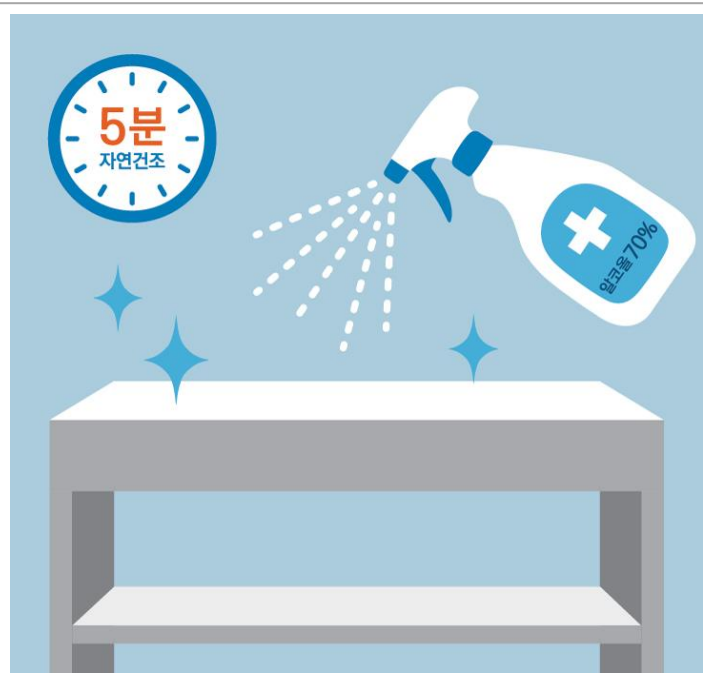


- ☑️ 지정된 보관고 또는 소독고에 보관

- 소독된 기구는 자연건조 또는 건조기로 건조한 후 청결히 보관할 수 있는 보관고에서 보관해 주세요.
  - ☑️ 행주로 물기를 닦으면 재오염 가능성이 있어요.
  - ☑️ 식품 접촉표면 세척과 소독 기록지(CP2)도 작성해 주세요.

## 2 세척·소독 방법

### 기구별 세척·소독 방법 - 작업대 및 기기 표면



- ☑ 세척 후 물기 제거  
→ 70% 알코올을 분무  
→ 5분간 건조



- ☑ 분해(또는 분리)되는 부품을 최대한 분해(또는 분리)하여 세척·소독



- ☑ 냉장고 손잡이 등 손이 자주 닿는 부위는 주기적으로 소독

### 3 세척·소독제 사용시 주의사항

#### 세척제 사용 시 주의 사항

세척제의 농도가 높아질수록 세척력이 계속 더 좋아지지 않습니다. 제조법에 맞게 제조해 주세요.

- 식품의약품안전처 고시 「위생용품의 규격 및 기준」에 적합한 제품 사용
  - ☑ 1종 또는 2종 세척제 사용
- 사용 방법 숙지 후 사용 ☑ 적정 농도로 희석 후 사용
- 세척제와 다른 약제(소독제 등)를 임의로 섞지 않음
  - ☑ 염소계와 산성계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스 발생
- 세척제는 식품과 구분하여 보관





### 3 세척·소독제 사용시 주의사항

#### 살균·소독제 사용 시 주의 사항

- 작업 전 장갑, 마스크 등 개인보호장비 착용
- 유통기한을 확인하여 기한 내에 사용 ☒ 제조(소분)시 제품명, 유통기한 등의 표시 라벨 부착
- 소독 효과를 나타낼 수 있는 최소량 사용
- 환기가 잘 되는 곳에서 희석하고 온수 또는 열수로 희석 금지





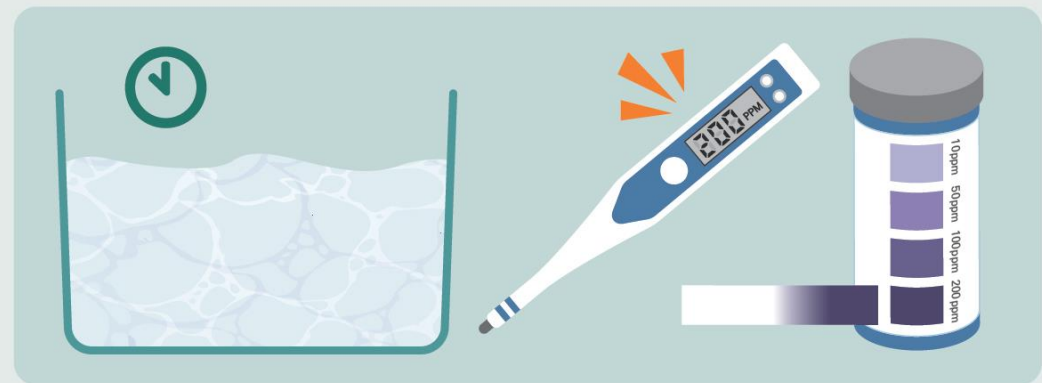
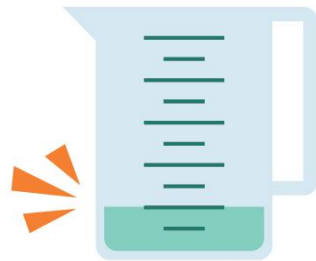
### 3 세척·소독제 사용시 주의사항

#### 살균·소독제 사용 시 주의 사항

- 제품의 성분 함량(% 또는 ppm)을 확인하고 계량도구를 사용하여 물로 희석하여 조제·사용
- 살균·소독제 희석액은 시간이 지나면 농도가 낮아지므로 1일 1회 이상 제조
  - ☑ 사용 전 테스트페이퍼나 농도측정기 등으로 농도 확인



유효염소  
4%이상  
(정제차아염소산  
나트륨)



### 3 세척·소독제 사용시 주의사항

#### 살균·소독제 사용 시 주의 사항

- 다른 살균·소독제 또는 세제(특히, 산성세제) 등과 혼합(희석) 금지
  - ☑ 살균·소독력이 떨어지거나 유독가스 등 발생 가능
- 살균·소독제를 흡입하거나 섭취하면 안되고 공간이나 인체에 직접 분무 금지
- 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관



## 4 마치고

### 배운 내용을 확인해 봅시다

- 아래 그림에서 잘못된 소독, 잘못된 보관 방법을 찾아 올바르게 수정하시오.



## 4 마치고

### 배운 내용을 확인해 봅시다



## 4 마치기



### 급식기구의 올바른 세척과 소독으로 식중독을 예방!

- 세척제를 이용해 완전하게 세척 후 소독 실시
- 급식기구별로 적합한 소독 방법(열탕소독, 건열소독, 화학소독, 자외선소독)을 이용
- 세척제와 소독제는 식품의약품안전처 기준에 적합한 제품을 용도와 용법에 맞게 사용

본 자료의 저작권은 교육부와 한국교육환경보호원에 있으며, 위생교육 외의 목적으로 이용되는 것을 금지합니다.



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원