

# 소독제 및 행주

## 소독제

식품과 접촉한 모든 표면에는 박테리아를 죽이기 위해 소독액을 사용해야 합니다.

인증받은 소독제(즉, 염소계 표백제, 4가 암모늄 또는 아이오도퍼)는 빠르게 증발하며, 올바른 농도로 사용하면 식품에 피해를 주지 않습니다.

소독제는 식품 준비 시뿐만 아니라 운영 시간 전체에 걸쳐서 준비되어 있어야 합니다.

- 찬물을 사용하십시오. 염소는 뜨거운 물에서 빠르게 증발합니다.
- 소독제에 세제나 비누를 섞지 마십시오. 세제나 비누를 섞으면 유독한 가스가 발생할 수 있습니다.
- 소독액을 몇 시간마다 혹은 용액이 더러워진 경우 그보다 더 자주 교체하십시오.
- 표면을 소독하기 전 씻어낸 뒤 행구십시오.
- 올바른 소독제 농도를 유지할 수 있도록 자주 화학적 테스트 스트립을 사용하십시오.

표백제 용액 소독제를 만들려면 다음 지침을 따르십시오.

찬물 1갤런에 표백제 1티스푼을 타십시오.

행주를 사용하지 않을 때는 행귀서 소독제가 담긴 통에 보관하십시오.

행주



찬물



## 행주

조리대 표면과 장비를 닦는 데에 사용하는 행주는 사용하지 않을 때는 소독액에 담가 보관해야 합니다.

조리대 표면과 장비를 닦는 것은 주방을 깨끗이 유지하는 과정의 중요한 한 부분입니다. 하지만, 행주에 박테리아가 자라 주방 곳곳으로 퍼트리려는 일을 막기 위해서 행주를 사용하지 않을 때는 깨끗하고 올바르게 제조된 소독액에 보관해야 합니다.