

올바른 HACCP 관리를 위한 식용란 세척·소독 관리 따라하기

탈착식

🕒 세척·소독 주기 | **작업 종료 후 당일** |



📌 「축산물 위생관리법」 제31조(영업자 등의 준수사항)에 따라 식용란 선별·포장 기계 등 수시 세척·소독 실시

1 소독수 준비

[차아염소산 나트륨 소독수 제조법]

차아염소산나트륨4%

물

소독수

100ppm



+



=



1L 만들기

2.5 mL

997.5 mL

1 L

10L 만들기

25 mL

9975 mL

10 L

200ppm



+



=



1L 만들기

5 mL

995 mL

1 L

10L 만들기

50 mL

9950 mL

10 L

- ▶ 4% 차아염소산나트륨(락스 등)과 물*로 농도 100ppm ~200ppm 소독수 제조

* 온수 또는 열수는 사용 금지

2 세척·소독 이물질 제거



- ▶ 물로 세척기 내부 및 솔의 분변 등 이물질 제거
- * 설비 뚜껑을 반쯤 열어 파편이 밖으로 튀지 않게끔 교차오염 방지하여 세척

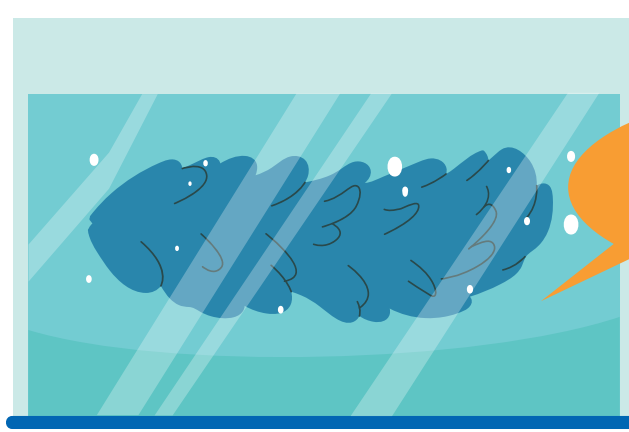
3 솔 분리 후 세척



- ▶ 솔 세척 : 브러쉬 등 청소도구 이용하여 물 또는 세척제*로 세척

* 잔류하지 않도록 물로 충분히 헹궈야 함

4 솔 소독(침지방식)



200ppm - 10분 이상
100ppm - 20분 이상

- ▶ 솔 침지소독
- ① 200ppm 소독수에 10분 이상 또는
- ② 100ppm 소독수에 20분 이상

5 헹굼 및 건조



- ▶ 소독수가 잔류하지 않도록 물로 충분히 헹궈 후, 교차오염 방지하여 건조

6 재조립



- ▶ 물기가 완전히 제거된 솔을 재조립
- * 재조립 후 건조시키는 경우, 완전히 건조될 수 있도록 설비 뚜껑을 열어놓아야 함

청소·소독 관리
TIP

- ◎ 여분의 솔을 구비하여 교대 사용 권장
- ◎ 해당 방법 외에 업체에서 확인한 효과성 있는 방법으로 세척·소독 가능