

올바른 HACCP 관리를 위한 식용란 세척솔 관리 따라하기

비탈착식

🕒 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%

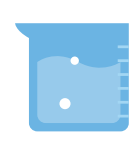
물

소독수

100ppm



+



=



1L 만들기

2.5 mL

997.5 mL

1 L

10L 만들기

25 mL

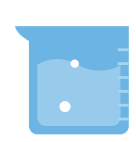
9975 mL

10 L

200ppm



+



=



1L 만들기

5 mL

995 mL

1 L

10L 만들기

50 mL

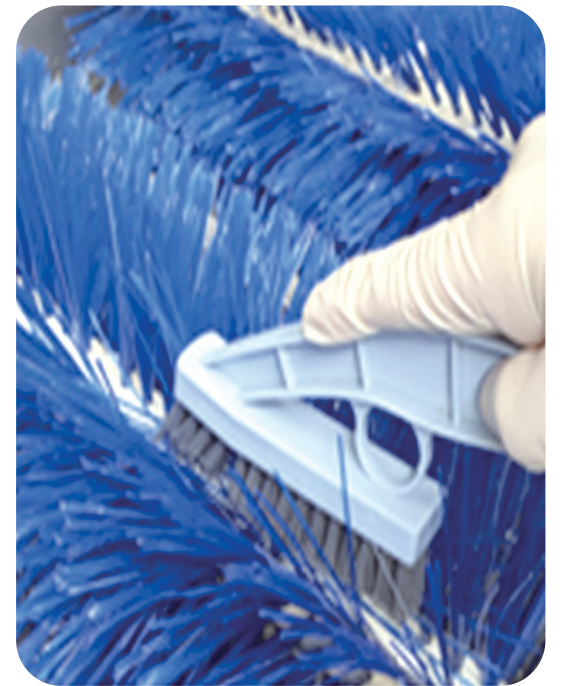
9950 mL

10 L

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

* 온수 또는 열수는 사용 금지

2 세척솔 이물질 제거 및 세척

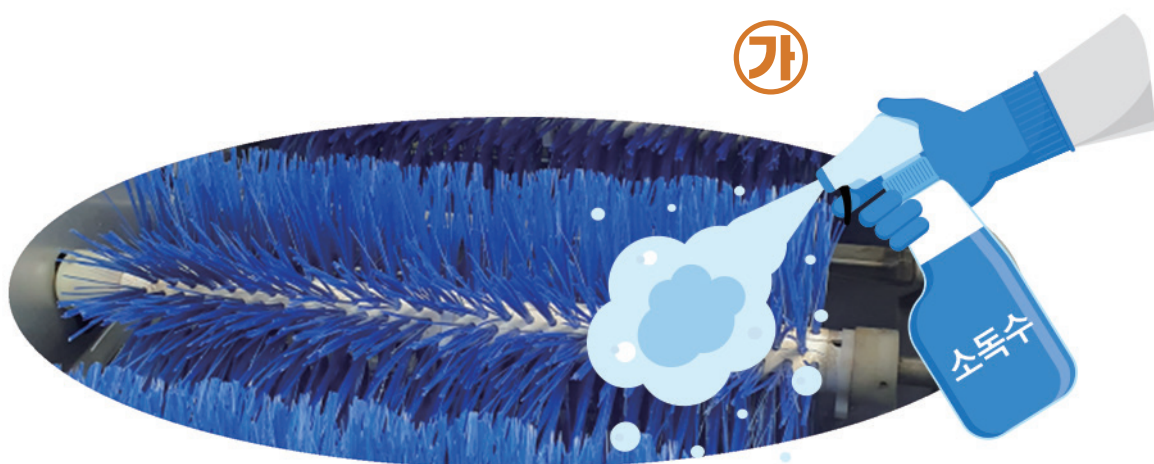


▶ 물로 세척기 내부 및 솔의 분변 등 이물질 제거

* 설비 뚜껑을 반쯤 열어 파편이 밖으로 튀지 않게끔 세척

** 수압이 낮은 호스를 사용할 경우, 브러쉬 등 청소도구를 꼭 같이 사용

3 솔 소독(분무방식)

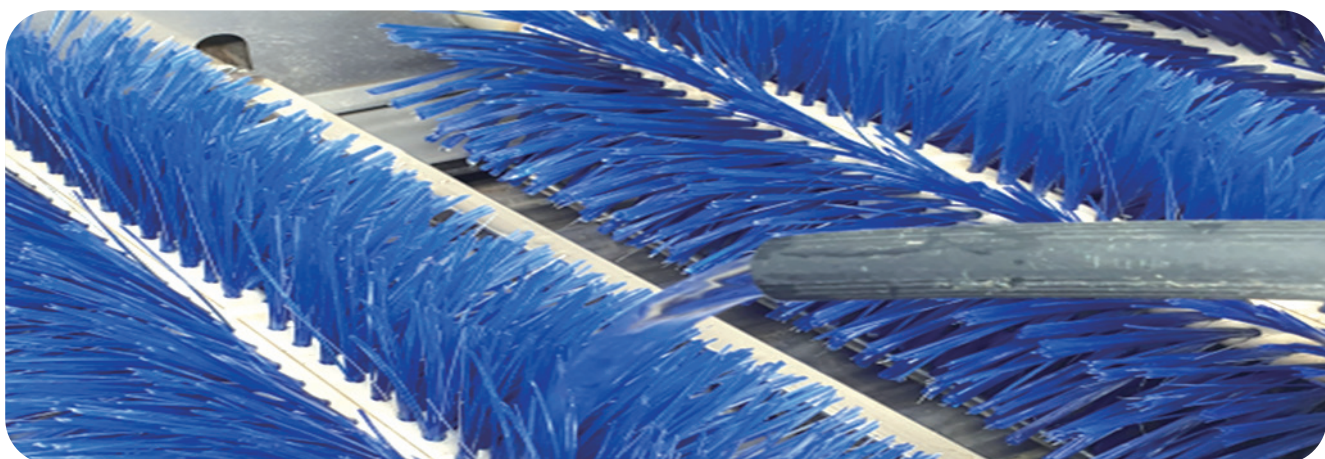


▶ 솔 분무소독 : 100ppm~200ppm 소독수를

① 솔마다 여러방향으로 직접 분무(공간에는 분무 금지) ② 분무 후 60분 대기

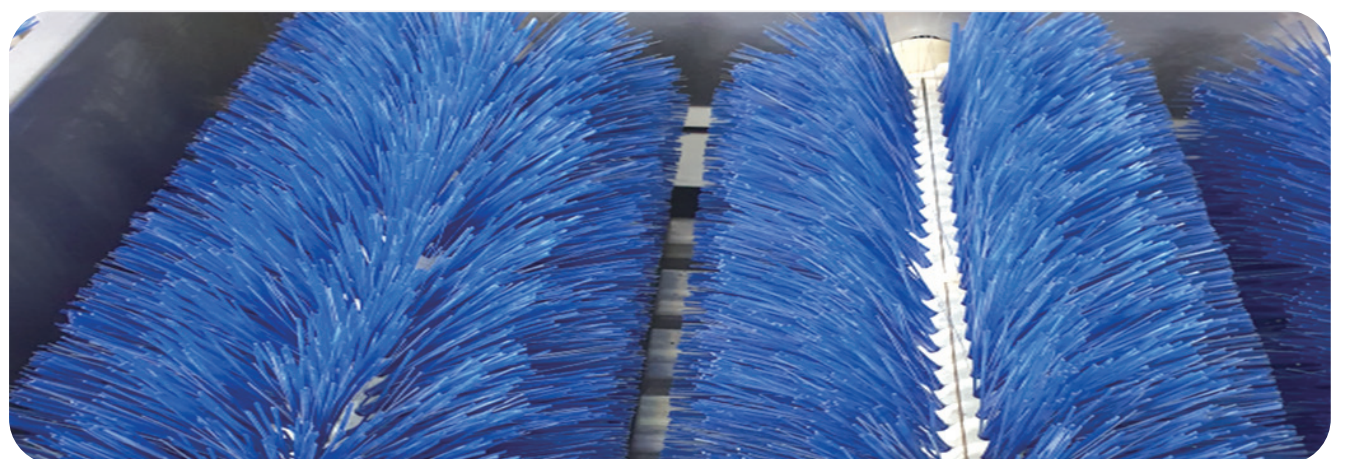
!! 솔과 이음봉이 충분히 젖고 소독수가 흘러 내릴만큼 충분히 분무!!

4 헹굼



▶ 소독수가 잔류하지 않도록 물로 충분히 헹굼

5 건조



▶ 설비 뚜껑을 열어서 완전히 건조

청소솔 관리
TIP

◎ 해당 방법 외에 업체에서 확인한
효과성 있는 방법으로 세척·소독 가능

식품의약품안전처

HACCP 한국식품안전관리인증원