



# 배추김치 소독·행균 방법 요약

## I 완제품 숙성도에 따른 구분

구분	숙성 배추김치	비숙성 배추김치
pH	4.5 ↓	4.5 ↑
중요관리점 (CCP)	완제품 숙성공정(CCP-B) 추가	절임배추, 기타 농산물(파, 생강 등) 소독·행균공정(CCP-BC) 추가

## I 절임배추 등 소독·행균 방법 : ① 침지형, ② 자동통과형

### 1 침지형

방법	
소독기준	① 차아염소산나트륨 : 100ppm 5분(생강은 10분) 또는 150ppm 3~5분 침지 ② 미산성 차아염소산수 : 20~30ppm 5분 침지
주의사항	소독수량은 원료 투입량의 10배 이상
잔류염소	자사 상수도 유리잔류염소 농도와 동일하거나 낮게 관리

### 2 자동통과형

방법	
소독기준	① 차아염소산나트륨 : 150~200ppm 90~150초 접촉 ② 미산성 차아염소산수 : 30~40ppm 90~150초 접촉
주의사항	- 배추가 연속 투입되더라도 소독수 농도는 항상 한계기준 내로 유지! - 소독수량은 원료 투입량의 10배 이상
잔류기준	자사 상수도 유리잔류염소 농도와 동일하거나 낮게 관리

