

싱크대 지침서

자동 식기 세척기를 갖추고 있지 않은 모든 식품 사업장에는 모든 장비, 주방 용구, 그리고 식탁용 기구 등을 손으로 세척하고, 행구고, 살균할 수 있는 최소한 3개로 구분된 싱크대가 있어야 합니다. 싱크대는 냄비류와 같은 가장 큰 조리 기구와 주방 용구를 담을 수 있을 정도로 커야 합니다.

싱크대 주변에는 음식물을 긁어서 쓰레기 통에 버릴 수 있는 공간과 오염된 식기 및 청결한 식기를 모두 담을 수 있는 식기 건조대가 있어야 합니다. 다음 단계를 따라서 모든 장비, 주방 용구 및 식탁용 기구를 올바르게 세척하고 살균하십시오.

1. 모든 식기를 세척하기 전에 행구거나, 긁어내거나 물에 불립니다.
2. 세제를 풀어 놓은 첫번째 싱크대에서 식기를 세척합니다. 술, 행주 또는 수세미를 사용하여 오염물을 제거합니다. 첫번째 싱크대의 물 온도는 최소한 43°C(110°F)이어야 합니다(온도계를 사용하여 물 온도를 확인하십시오). 거품이 없거나 물이 더러우면 물을 다시 받아서 세제를 푸십시오.
3. 세척된 식기를 두번째 싱크대의 행굼물에 담그거나 물을 뿌려서 행굽니다. 음식물 자국과 세제가 모두 제거되어야 합니다. 두번째 싱크대의 물 온도 역시 최소한 43°C(110°F)이어야 합니다.
4. 세척하고 행굼 식기를 살균하기 위해, 세번째 싱크대에 있는 뜨거운 물에 식기를 담급니다. 뜨거운 물로 행구는 경우, 물 온도는 최소한 77°C(171°F)이어야 하며 식기는 물에 잠긴 상태로 최소 30초간 있어야 합니다. 화학 살균제를 사용하는 경우, 살균제를 적절한 농도로 물과 혼합해야 합니다(제조업체의 지침서에서 적절한 농도를 확인하십시오).
5. 세척하고, 행구고, 살균한 모든 식기를 청결한 식기 건조대에 올려 놓아 상온에서 건조시킵니다.

모든 식기 용품과 주방 용구를 올바르게 세척하고 살균해야 합니다. 식기 표면에 남아 있는 먼지와 찌꺼기를 제거하기 위해 세척하지만, 식기 표면에 있는 박테리아 수를 안전한 수준으로 낮추기 위해 살균은 필수적입니다. 음식물 조리 장비 및 주방 용구를 올바르게 세척하고, 행구고, 살균하는 것 이외에도, 카운터탑, 음식물 조리 공간 및 식기장과 같이 음식물과 접촉한 모든 표면은 정기적으로 세척하여 박테리아의 증식을 방지하고 상호 오염되는 것을 막아야 합니다. 음식물과 접촉한 모든 표면은 다음과 같은 경우에 세척하고, 행구고, 살균해야 합니다.

- 매번 사용 후.
- 다른 종류의 음식물을 조리할 때.
- 조리 중단시 사용했던 식기나 주방 용구가 더러워진 경우.
- 조리 공간 또는 식기를 연속적으로 사용한 경우 4시간 간격으로.

식품 사업에 대한 자세한 내용은, 지역 보건소에 문의하십시오.