

세 칸 개수대 관련 안내

자동 세척기가 없는 모든 식품 취급 업소는 모든 장비, 조리 기구, 식탁용 식기류를 손으로 씻고 행구고 소독하기 위해 최소 세 칸으로 구분된 개수대(sink)가 있어야 합니다. 개수대 칸들은 솔이나 팬 등 가장 큰 조리 장비 및 조리 기구가 충분히 들어갈 크기여야 합니다.

개수대 부위는 음식을 쓰레기 통 안으로 긁어내거나 행구어낼 공간이 있고 더러운 용기 및 깨끗한 용기를 두는 건조대들을 둘 수 있도록 적절하게 디자인되어야 합니다. 다음의 단계들을 따름으로써 모든 장비, 조리 기구 및 식탁용 식기류를 적절하게 씻고 소독할 수 있습니다.

1. 씻기 전에 모든 식기들을 행구고 긁어내거나 물에 담궈 둔다.
2. 첫번째 칸에서 모든 식기를 세제 푼 물 안에서 씻는다. 솔, 천, 쭈세미를 사용하여 찌꺼기를 분리시키거나 제거한다. 첫번째 칸 물의 온도는 최소한 110°F가 되어야 한다(온도계를 사용하여 수온을 잴 것). 찌꺼기가 떨어져나갔거나 물이 더러워 보이면 세제 푼 물을 갈아 준다.
3. 씻겨진 식기는 두번째 칸에서 행구기 위한 깨끗한 물 안에 담가 두거나 물을 뿌림으로써 행구어낸다. 음식이나 세제의 흔적이 다 제거되었는지를 확인한다.
4. 씻고 행구 식기를 소독하기 위해 셋째 칸에 담아둔 뜨거운 물에 담궈둔다. 뜨거운 물로 행구려면 수온이 최소한 171°F가 되어야 하며 식기는 최소한 30초 동안 물에 잠겨 있어야 한다. 화학 물질 소독제를 사용하려면 소독제는 반드시 적절한 농도로 혼합되어야 한다 (제조사 설명서를 따라 적절한 농도가 되었는지를 확인할 것).
5. 씻고 행구고 소독된 모든 식기는 깨끗한 건조대 위에서 통풍 건조한다.

모든 식품 장비 및 조리 기구들은 반드시 적절하게 씻고 또 소독되어야 한다는 것을 인지하는 것이 중요합니다. 씻음으로써 표면에 남아 있는 찌꺼기는 제거되지만 표면에 있는 박테리아 수를 안전한 수준까지 감소시키려면 소독이 필요한 것입니다. 식품 조리 장비 및 조리 기구를 적절하게 씻고 행구고 소독하는 것에 추가하여 조리대, 재료 준비 공간 및 부페 같이 음식이 닿는 모든 곳의 표면을 정기적으로 깨끗이함으로써 박테리아가 번지는 것과 교차 오염(cross-contamination)을 방지해야 합니다. 음식이 닿는 곳의 표면은 다음과 같이 씻고 행구고 소독해야 합니다.

- 매 사용 후마다.
- 다른 종류의 음식을 가지고 작업하기 시작할 때.
- 일을 하다가 중지했을 때나 사용 중이던 도구 및 식기가 오염되었을 수도 있을 때면 언제든지.
- 작업 공간이나 식기가 계속적으로 사용될 시에는 네 시간 간격으로.

식품 취급 업소 운영과 연관된 더 자세한 정보를 원하시면
귀하의 지역 보건국에 연락하십시오.