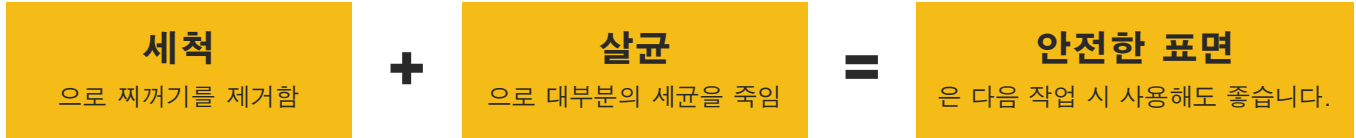


# 살균제

세균 확산 방지를 위해서는 두 단계가 모두 필요합니다. 세척만으로는 모든 세균이 제거되지 않으며, 먼저 세척하지 않고 소독만 해서도 효과가 없습니다.



## 일반적인 유형의 살균제

염소계 표백제	4차 암모니아 (Quat)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농도: 50 ~ 100ppm</li> <li>• 접촉 시간: 10초</li> <li>• 장점:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 노로바이러스에 효과적임</li> <li>• 저렴한 가격</li> </ul> </li> <li>• 단점 뜨거운 물, 직사광선, 찌꺼기가 너무 많은 경우 효과가 떨어짐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농도: 제조업체의 지침에 따름</li> <li>• 접촉 시간: 최대 90초 이상</li> <li>• 장점:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 무취</li> <li>• 무독성</li> <li>• 잔여막이 남음</li> </ul> </li> <li>• 단점               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 긴 접촉 시간</li> <li>• 비용</li> </ul> </li> </ul>

### 유의 사항

- 모든 살균제와 화학 물질은 식품 및 식품 접촉 표면 아래 또는 멀리 떨어진 곳에 보관하세요.
- 해당 영역에서 식품 작업을 시작하기 전에 살균제를 설정하세요.
- 테스트 키트로 살균제 농도를 자주 확인하여 언제 새로운 용액을 만들어야 하는지 파악하도록 하세요.
- 불침투성 덮개로 완전히 보호하지 않은 식품 주위에는 살균제를 뿌리지 마세요.
- 사용 중인 식기와 표면을 자주, 최소 4시간마다 세척하고 소독하세요.
- 살균제에 라벨을 붙이거나 빨간색 통에 보관하세요.

