

# 청소, 살균 및 소독: 요식업체를 위한 절차

청소, 살균 및 소독은 모두 비슷하지만 COVID-19 예방을 돕는 각기 다른 방법들입니다. 청소 및 살균은 매일 이루어져야 하는 절차의 일부입니다. 식품 접촉 표면에 대한 소독은 승인되지 않습니다.

## 청소(CLEANING)

효과적인 살균 또는 소독이 가능하도록 오염된 표면을 제거합니다.



- 비누와 물로 해당 표면을 미리 깨끗이 합니다.

## 살균(SANITIZING)

식품 접촉 표면, 식품 제조 장비, 식품 준비 및 보관 구역에 대해서만 승인됩니다.

- 살균하기전에 청소하세요.
- 살균해야 하는 표면들은  
다음과 같습니다:

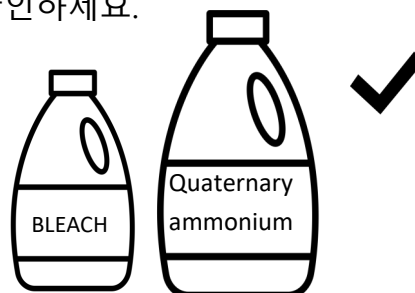


주방 내 준비 테이블, 도마, 식기류, 일반적으로 테이블 위에 놓여 있는 소스 용기들(케첩, 간장 등) 및 기타 식품 관련 장비 및 표면들.

(샐러드 바/뷔페 등과 같은) 셀프 서비스 식품을 제공하는 경우, 최소한 매시간마다 사람들의 손이 닿는 서빙 도구의 접촉점을 살균하거나 깨끗한 식기로 교체해야 합니다.

- 일반적으로 사용되는 화학 물질들은 다음과 같습니다:

표백제 및 4 급 암모늄 (멀티 쿼트, multi-quat) 용액. 테스트 스트립을 사용한 후 색상 코드 농도 차트와 비교하여 살균제 용액의 농도를 확인하세요.



# 청소, 살균 및 소독: 요식업체를 위한 절차

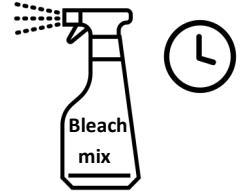
## 살균(SANITIZING)

### • 표백제 용액:

일 액체 표백제 1작은술(teaspoon)을 찬물 1갤런(gallon)과 섞으세요.

이 테스트 스트립이 사용가능한 경우, 테스트 스트립이 50~100ppm 사이를 나타내야 합니다.

삼 표백제 용액이 적어도 30초 이상 표면에 머물러 있도록 합니다.



### • 4급 암모늄 용액:

일 찬물을 사용하지 마십시오.

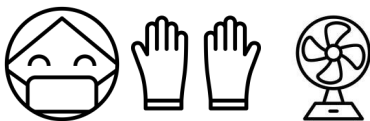
이 지시된 대로 용액을 혼합하고 200~400ppm 사이를 나타내는지 테스트합니다. 테스트할 때, 용액 표면의 거품 층만 접촉하지 않도록 주의합니다(거짓 양성 나타날 수 있음).

삼 테스트 용액은 화씨 75도에서 읽어야 하며(용액이 뜨거울 경우 거짓 음성이 나타날 수 있음), 테스트 스트립은 10초 동안 또는 제조업체가 명시한 시간 동안 용액에 확실히 담가야 합니다.

- 용액을 자주 또는 탁해질 때 교체하십시오. 스프레이 병을 사용하는 경우, 최소 24시간마다 용액을 교체합니다. 스프레이 병에 표시하십시오.
- 매일 식기 세척기를 점검하여 염소(Chlorine) 50ppm 또는 160도 이상의 온도에서 살균이 되는지 확인하십시오.

## 소독(DISINFECTING)

식품 접촉 표면에 대한 소독은 승인되지 않습니다.



일 스스로를 보호하세요: 장갑, 마스크를 착용하고 지시사항을 읽으세요. 환기가 잘 되도록 합니다.



삼 EPA 목록 N ([EPA.gov/coronavirus](http://EPA.gov/coronavirus))에 있는 소독제들을 사용합니다. 해당 소독제들을 사용할 수 없는 경우에는 대체 소독제들을 사용할 수 있습니다. 일반적인 소독제들은 다음과 같습니다: 식당용 과산화수소, 70% 알코올 기반 소독제, 농축 표백제 용액.



이 적절한 소독 절차에 따라 소독하기 전에 청소하세요.



문 손잡이, 냉장고 손잡이, 화장실 장비, 전등 스위치, 좌석, 계산대, 결제 터치패드 등과 같이 접촉이 많은 표면들을 소독하세요.