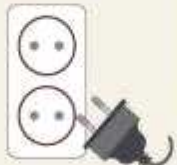


냉장고를 부탁해!

청소 · 소독

냉장고 청소



• 냉장고 전원차단



• 식재료제거
• 선반을 분리하여
세척제로 세척·헹굼



• 성에 제거
• 흐르는 물로 내부 세척



• 스펀지에 세척제 묻혀
닦은 후 젖은 행주로
세제를 닦아 냄



• 마른 행주로 닦아 건조
선반을 넣은 후
소독제로 소독

Tip!!

• 냉장고 관리

• 고드름

- ① 냉동실 상부에 고드름이 생기면 ▶ 도어가 잘 닫혀있는지 확인
- ② 도어가 잘 닫혀 있다면 ▶ 도어 상부 고무 패킹 틈새로 냉기 새어 나오는 지 확인
- ③ 냉장고 내 공기 순환 잘되도록 냉기 입출구가 막히지 않게 보관하고 뜨거운 음식은 반드시 식혀서 보관

• 고무패킹

- ① 도어 사이 고무 패킹 주변에 이슬이 맺히면 ▶ 고무패킹 틈새가 벌어졌는지 확인
- ② 도어가 잘 닫혀 있다면 ▶ 도어 상부 고무 패킹 틈새로 냉기 새어 나오는 지 확인
- ③ 고무 패킹 빠져있는 경우 ▶ 손가락으로 고무패킹 꼭꼭 눌러 홈 안으로 밀착



Tip!!

• 냉장고 보관

- 보관 용량은 찬 공기 원활한 순환 위해 70% 이하 유지
- 대용량 제품 나누어 보관 시 제품명과 유통기한 반드시 표시
- 식재료는 유통기한 보이도록 진열
- 냉장고 문의 개폐는 신속하게 최소한으로 함



냉장고 소독

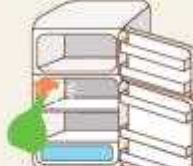
- 소독은 병의 감염이나 전염을 막기 위해 열·화학적품 등으로 병원성 세균을 죽이는 작업
- 기구 등 표면 위에 식품·언지 등이 있는 경우 소독제 효과 떨어지므로 반드시 세척 후 소독



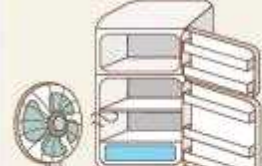
• 소독액 조제
2ℓ생수1통 +
유한락스10ml(뚜껑12개)



• 농도확인: 200ppm



• 소독: 분무기를 이용해
소독제를 뿌려 소독



• 건조: 소독액이 완전히
휘발되도록 건조 후
식재료를 넣는다.

주의사항

- 식품의약품안전처에서 식품첨가물로 인정한제품인지 확인
- 개봉된 원액은 소독력이 감소되므로 30일주기로 사용 중인 소독제 교체
- 소독액은 매일 제조하여 즉시 사용하고 남은 소독액 폐기
- 소독은 세척 후 실시하여야 하며, 소독 후 절단 작업 시행