

2025년

납품업체 위생교육



전 주 온 샘 유 치 원

목 차

1. 급식품 납품 · 검수시 납품업체 준수사항	1
2. 식재료 구입과 관련된 위생관리 기준	4
3. 식재료의 납품시 위생적 납품과 검수	5
4. 밥상머리교육 및 노로바이러스 식중독	4
5. 식품 공급시 위생적 문제점과 대책	6
6. 납품차량과 운반기구의 세척과 소독	7
7. HACCP에 대해서	8
8. 납품업체 운반기구의 세척과 소독	11

급식품 납품 · 검수시 납품업체 준수사항

1. 학교 급식품 납품시 지켜야 할 사항

★ 납품시간 : 7시30분 부터

· 단 유제품 및 떡류를 완제품으로 제공 시 10시까지 납품

2. 학교급식 납품관련자 개인위생관리 철저 - 배송차량지원 건강진단확인
3. 차량 내부 청결관리 철저히 교차오염 방지
4. 차량 내 농산물, 공산품, 육류 혼재 금지 및 온도관리 철저
5. 납품하기 전 냉동관리 및 위생적 관리 철저(창고 보관 시 및 상차 시)
6. 위생복, 위생모, 위생화, 위생장갑을 갖추고 납품
7. 검수시는 항상 바닥에서 60cm이상에서 검수 물품을 취급
8. 유통기한, 원산지, 온도 등을 정확히 알 수 있는 표시사항이 적법하게 표시된 제품을 납품
9. 농산물 검수시는 반드시 박스 중량을 제외하고 실중량이 나올 수 있도록 수량을 확보하여 주시기 바라며, 전체 박스를 모두 제거하고 검수하는 전수 검사법을 적용
냉동수산물은 해동 후 실량이 97%이상 이어야 하며, 냉장수산물도 검수시 물과 얼음을 제외하고 실중량이 나올 수 있도록 수량을 확보하여 주시기 바람.
10. 도축검사 증명서와 등급판정확인서는 반드시 납품되는 제품과 동일한 것으로 제시

검수 및 반품기준(입찰참여 제외 기준)

1. 학교급식 식재료의 품질기준 및 품목별 준수사항에 따라 검수를 실시하므로 표준검수기준에 맞는 급식품을 납품하도록 한다.
2. 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품 하고 반품확인서를 발행하며, **반품확인서를 2회 발행시 본교 학교급식 식재료 입찰에 참여할 수 없다.**

◆ 본교에서 제시하는“납품업체 준수사항”을 반드시 준수하며 이를 시행하지 못할 경우 타당한 사유를 기록한 사유서를 3일 이내에 반드시 제출한다.

□ 식재료 품목별 준수사항

품목	준수사항
농산물	<ol style="list-style-type: none"> 원산지를 거래명세표와 급식품 포장에 반드시 표기한다.(부득이한 경우, 비닐 포장시 비닐위에 표기하거나 견출지 등을 붙인다) ※ 원산지가 표시된 거래명세표 첨부 ※ 친환경농산물은 반드시 인증번호가 부착된 제품으로 납품 중량에 미달되는 일이 없도록 하며, 야채 일부 품목이나 과일은 미리 선별과정을 거치거나 손실분을 감안하여 납품한다. 바닥에 급식품을 놓지 말고 반드시 검수대에 올려 놓는다. 검수시간을 반드시 준수한다. 전처리된 채소의 경우 가공날짜를 기입하고 4~6℃를 유지하며, 일반채소는 15~25℃(겨울철)를 유지하여 납품하도록 한다.
육류 가금류	<ol style="list-style-type: none"> 원산지 표기, 등급, 부위, 냉장 또는 냉동 여부를 표시 축산물등급판정확인서에 학교별 납품내역과 양을 기록하여 제출한다. 진공포장이더라도 냉장육인 경우 도축일로부터 7~15일 정도된 육류를 납품하도록 하고, 냉동육인 경우 도축일로부터 2개월 미만의 육류를 납품토록 한다. 냉장육일 경우 4℃, 냉동육일 경우 -18℃이하로 납품한다. 냉장냉동 탐차 운영을 확인 할 수 있도록 온도기록장치(타코메타기록지)를 첨부한다.
수산물	<ol style="list-style-type: none"> 원산지를 표기한다. 물과 얼음을 함께 채워오는 급식품은 원료가 물과 얼음에 직접 닿지 않도록 하고 중량에 미달되지 않도록 하며, 개수확인을 요구하는 급식품은 적정한 개수와 중량으로 납품토록 한다. 스티로폼 용기 등 재활용품은 납품 즉시 수거한다. 검수시간을 반드시 준수한다. 냉장온도 4℃, 냉동온도 -18℃ 이하가 되도록 하며 녹은 흔적이 없어야 한다.
공산품 유제품 김치류	<ol style="list-style-type: none"> 캔제품과 포장제품은 찌그러지거나 손상되지 않은 것으로 납품한다. 냉동제품 등 수량이 많을 경우라도 제조일자가 동일한 것으로 납품한다. 지정된 검수시간을 준수한다. 냉동식품 납품시 얼은 상태를 유지하고, 녹은 흔적이 없어야 하며 냉장식품은 10℃ 이하의 온도를 유지하도록 한다.
떡류 빵류	<ol style="list-style-type: none"> 납품시 식품제조·가공업 허가된 업체의 제품을 납품한다. 전 직원이 보건증을 지참토록 한다. 쉽게 변질될 우려가 있는 떡이나 빵의 경우에는 당일 제조한 것을 납품토록 한다. 제조일을 표기하여 납품한다.

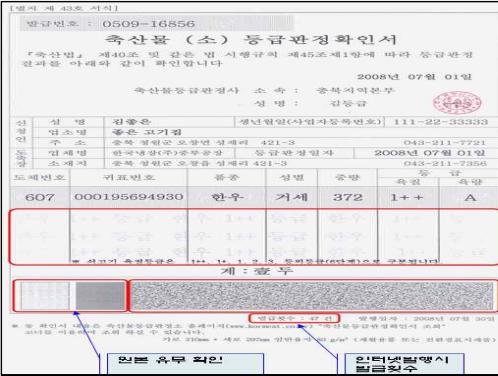


□ 식재료의 구체적인 품질기준

구 분		품 질 관 리 기 준
농산물	일반사항	◦ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)
		◦ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준규격(상품가치)가 “상”등급 이상
		◦ 국내산 :국산 또 “시·도명”이나 “시·군·구명”
		◦ 수입산 :수입국가명
	쌀	◦ 수확연도가 1년 이내 친환경쌀
축산물	전처리 농산물	◦ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급방법 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
	수입 농산물	◦ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
	공통사항	◦ 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 또는 작업장(축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물
	쇠고기	◦ 육질등급 2등급 이상 한우
	돼지고기	◦ 육질등급 2등급 이상
	닭고기	◦ 국내산1등급 이상
수산물	계란	◦ 위생란이나 1등급란
	수입 축산물	◦ 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련법령에 적합
	일반사항	◦ 원산지 표시
		◦ 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상” 이상
		◦ 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산·가공 처리(세척, 선별, 절단 등) 한 것.
가공식품및 기타	전처리 수산물	◦ 의무 시행 전까지 권장사항
		◦ 표시사항(제품명, 업소명,제조연월일, 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도) , 내용량,보관 및 취급방법
		◦ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
	수입 수산물	(■ 단, 일본산 수산물은 방사능오염으로 인하여 수입금지)
가공식품및 기타	공통사항	◦ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적표시제품
		◦ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품, 축산물가공품
		◦ 식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품
		◦ 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품
	수입가공 식품	◦ 대외무역법, 식품위생법령에 적합
예외		◦ 수해, 가뭄, 천재지변 등 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

식재료 구입과 관련된 위생관리 기준

식재료의 신선도와 질은 학교급식의 질과 위생 및 안전성 확보와 직결되므로, 학교 납품업체가 알아야 할 식재료 구입 시 규격기준 및 식재료의 구입과 관련된 위생관리의 기준은 다음과 같다.

□ 식재료 위생관리기준

구분	규격	비고
곡류 및 과채류	<ul style="list-style-type: none"> 1차 농산물은 원산지를 표시한 제품 	거래명세표에 표기
어·육류	<ul style="list-style-type: none"> 도축검사증명서, 등급판정확인서가 있는 것 냉장·냉동상태로 유통되는 제품 	도축검사증명서 및 등급판정확인서 첨부
		
어·육류	<ul style="list-style-type: none"> 검사필 제품 	
가공품	<ul style="list-style-type: none"> 유통기한이 표시된 제품 및 기한 이내의 제품 	
난류	<ul style="list-style-type: none"> 냉장·냉동상태로 유통되는 제품 	
김치류	<ul style="list-style-type: none"> 유통기한이 표기된 위생란 	
양념류	<ul style="list-style-type: none"> 인가된 생산업체의 제품 포장상태가 완전한 제품 	
기타 가공품	<ul style="list-style-type: none"> 살균처리하여 포장한 제품 유통기한이 표기되고 기한 이내의 제품 포장이 훼손되지 않은 것 	
온도기준	<ul style="list-style-type: none"> 냉장식품 : 10℃ 이하 냉동식품 : 냉동 상태유지, 녹은 흔적이 없을 것 전처리된 채소 : 10℃이하 (일반채소는 상온, 신선도 확인) 	

식재료의 납품시 위생적 납품과 검수

납품 시에는 영양(교)사, 조리사 등 학교관계자의
반드시 입회하여 검수한다.

□ 납품시 업체가 준수해야 하는 사항

- 납품시위생복과 위생화, 위생모, 일회용장갑을 착용.
- 조리실을 출입할 때는 신발소독을 실시.
- 식재료는 검수대 위에 올려놓고 검수.
- 식재료가 학교의 구매의뢰에 맞는지 확인.
- 식재료 운반차량은 적정량(70%이하) 보관.
- 식재료간의 교차오염이 일어나지 않도록 유의.
- 식품의 위생안전에 저해되는 행위 방지.
- 배송 시간의 적정성을 고려하여 식품별로 구분,
적은 보관하여 운송

- 소고기, 돼지고기, 닭고기 등에 대한 축산물등급판정 확인서를 제출한다.
- 식재료의 온도 기준은 다음과 같다.

- 냉장식품 : 10℃ 이하
- 냉동식품 : 얼은 상태 유지, 녹은 흔적이 없을 것
- 전처리 채소 : 10℃(단, 일반채소는 상온, 신선도 확인)

식품 공급시 위생적 문제점과 대책

□ 식품 공급시 위생적 문제점

- 식품운송중의 식품의 변질
- 납품 및 검수 시간의 경과에 따른 변패 및 오염
- 차량 내 식품의 혼재에 따른 교차 오염
- 납품업자의 개인위생



식품공급시 위생적 대책

납품량에 맞는 차량의 운행과 차량의 청소상태를 항상 점검한다.



납품시 발생하여
수거한 빈상자



식품-비식품
구분배송



식품공급시 위생적 대책

조리실 및 식품보관실에 들어올 경우 위생복장을 갖춘다.



식품공급시 위생적 대책

차량 내의 적정온도를 유지하여 수시로 온도를 점검해 **납품시 제공** 한다.



[배송차량 온도기록지]
냉장차량 : 0~10℃
냉동차량 : -18℃ 이하



차량온도 확인



식품공급시 위생적 대책

배송 시간의 적정성을 고려하여 구분, 적온 보관하여 운송한다.



김치 검수



전처리채소 검수



냉장식품 검수



육류 검수

납품차량과 운반기구의 세척과 소독

급식 재료의 운반차량과 운반기구는 매일 세척, 소독하여야 하며, 일반세제로 문질러 충분히 세척한 후 소독은 70% 알코올이나 염소로 소독한다.

□ 세척

- 세척이란 급식운반기구와 차량, 식품창고 등의 표면을 세제를 사용하여 토양과 음식찌꺼기 등을 제거하는 일련의 작업이다.
- 세척 시 유의 사항

- 세제를 임의로 섞어 사용하는 일이 없도록 한다.
- 염소계와 산소계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스가 발생할 수도 있다.
- 세제의 용도, 효율성 및 식품에 대한 안전성을 고려하여 구입 후 사용방법을 숙지한다.

□ 소독

- 소독이란 급식운반기구, 차량내부, 식품창고 등 식품과 접촉되는 표면에 존재하는 미생물을 안전한 수준으로 감소시키는 것을 말한다.
- 소독 시 유의 사항

- 미생물을 안전한 수치로 감소시키기 위한 적절하고 안전한 소독방법을 정한다.
- 소독액을 미리 만들어 놓으면 효과가 떨어지므로 1일 1회 이상 제조하며 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.
- 기구류의 염소소독을 할 때는 유기물질, 지방, 오물 등을 제거하기 위한 세척 작업을 먼저 한 후 소독한다.
- 차아염소산나트륨을 식품소독으로 사용하는 경우 식품첨가물이라고 표시되어 있는 제품을 사용한다.

- 기구 등의 살균소독제 주의사항



마스크 등 개인장비
착용, 물로만 희석



다른 살균소독제,
세제와 혼합사용 금지

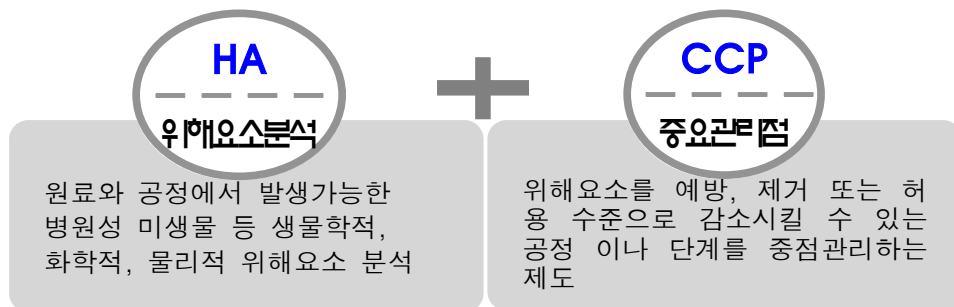


희석액은 즉시 사용
남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어
서늘한 장소에 보관

HACCP 에 대해서




납품업체는 학교급식의 중요성과 파급효과를 이해하고, 업장에 대한 위생관리를 적극적으로 하여야 할 것이며 적절한 Haccp 시스템의 도입이 필요하다.

□ 납품업체에서의 위해요소와 중점관리점

구분	위 해 요 소	중 점 관 리 점
작업장	<ul style="list-style-type: none"> 교차오염 부적절한 온도 및 습도 	<ul style="list-style-type: none"> 작업장 바닥, 벽면, 하수구 매일 청소 및 소독 2개에 1번씩 정기소독(동절기 3개에 1회) 적정 온·습도 유지(25℃, 80% 이하)
식품창고	<ul style="list-style-type: none"> 부적절한 온도 및 습도 교차오염 청소와 소독 	<ul style="list-style-type: none"> 온도 15~25℃, 습도 75% 이하로 유지 환풍기 등 환기시설 구비 식품을 선반별로 분류하여 선입선출의 원칙 엄수 (비식품과 분리보관) 매 1회 이상 중성세제로 청소 후 건조, 소독
냉장 냉동고	<ul style="list-style-type: none"> 부적절한 온도 및 습도 교차오염 청소와 소독 	<ul style="list-style-type: none"> 매일 2회 이상 내부온도 확인 전체 공간의 70% 이하로 물품 저장 상·하단을 분리하고 뚜껑이 있는 통에 식품보관 (상단:전처리된 식품, 하단:생가금류, 생육) 적정온도 유지, 성에 제거 주 1회 이상 선반 분리하여 내벽, 선반, 문 표면을 청소 하고 차아염소산나트륨용액으로 소독 연 1회 정기 점검
전용수세 시설	<ul style="list-style-type: none"> 작업자의 손에 의한 오염 	<ul style="list-style-type: none"> 손씻기에 적당한 비누, 손톱솔, 종이수건, 살균액 등을 정기 적으로 보충, 상시 사용할 수 있도록 함. 수세설비는 손잡이를 직접 조작하지 않는 구조 (자동센서기 부착 및 페달식)

구분	위 해 요 소	중 점 관 리 점																																				
방충.방서 방진시설	<ul style="list-style-type: none"> 위생해충 출입으로 인한 식품오염 	<ul style="list-style-type: none"> 출입구 및 창은 항상 꼭 닫아두고 외부로 개방되는 부분에는 방충문, 에어커튼, 자동문 등을 설치하여 위생해충의 침입을 방지 																																				
화장실	<ul style="list-style-type: none"> 분변은 오염의 지표 	<ul style="list-style-type: none"> 작업장에서 3m 이상 떨어진 장소에 위치 화장실 전용 수세시설과 신발 비치 세면대, 변기, 휴지통은 1일 1회 청소, 소독 출입구에 발판소독조 설치 																																				
저울	<ul style="list-style-type: none"> 검수시 전처리 하지 않은 식품 간 교차오염 	<ul style="list-style-type: none"> 용기 부리하여 중량 검수 사용 후 이물질이 남지 않도록 세척, 소독 																																				
절단기 박피기 분쇄기	<ul style="list-style-type: none"> 찌꺼기로 인한 미생물의 잔존 	<ul style="list-style-type: none"> 전원 차단 후 칼날 및 본체를 분리, 중성세제로 솔을 이용하여 세척, 소독 후 자연건조 																																				
작업대 선반 세척대	<ul style="list-style-type: none"> 부적절한 세척 보이지 않는 부분에 대한 비위생적 관리 	<ul style="list-style-type: none"> 40℃정도의 온수로 3회 씻은 후 중성세제와 알칼리 세제로 세척, 헹굼, 소독(70% 알코올분무) 세척조 내면 벽, 수도꼭지, 손잡이 부분의 기름때, 음식찌꺼기, 세제 등을 1일 1회 이상 닦고 뒷면 배수관 주의 세척 																																				
납품차량	<ul style="list-style-type: none"> 부적절한 온도 수송시간의 장기화 차량내부의 위생 차량내 교차오염 식품외 보관 물품으로 인한 오염 	<ul style="list-style-type: none"> 냉장식품 5℃ 이하 차량 내 온도기록장치 부착 및 냉동·냉장 설비의 정기적 점검 및 보수 <div data-bbox="906 1162 1251 1379" data-label="Table"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">C-NO : 5200</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>06-06-05 07:52S</td><td>A:-11.6℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 07:45</td><td>A:-09.8℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 07:35</td><td>A:-07.9℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 07:25</td><td>A:-10.0℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 07:15</td><td>A:-12.2℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 07:05</td><td>A:-13.2℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 06:55</td><td>A:-16.4℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 06:45</td><td>A:-17.5℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 06:35</td><td>A:-13.5℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 06:25</td><td>A:-07.2℃</td><td></td></tr> <tr><td>06-06-05 06:15P</td><td>A: 15.3℃</td><td></td></tr> </tbody> </table> </div> <ul style="list-style-type: none"> 납품시 수송시간의 최소화 내부 청소상태 매일 점검 및 시정 포장상태의 완전성 물품의 과다 적재(70% 이상) 금지 품목별 분리수송 및 적재장소 분리 식품 외 수송, 보관 금지 	C-NO : 5200			06-06-05 07:52S	A:-11.6℃		06-06-05 07:45	A:-09.8℃		06-06-05 07:35	A:-07.9℃		06-06-05 07:25	A:-10.0℃		06-06-05 07:15	A:-12.2℃		06-06-05 07:05	A:-13.2℃		06-06-05 06:55	A:-16.4℃		06-06-05 06:45	A:-17.5℃		06-06-05 06:35	A:-13.5℃		06-06-05 06:25	A:-07.2℃		06-06-05 06:15P	A: 15.3℃	
C-NO : 5200																																						
06-06-05 07:52S	A:-11.6℃																																					
06-06-05 07:45	A:-09.8℃																																					
06-06-05 07:35	A:-07.9℃																																					
06-06-05 07:25	A:-10.0℃																																					
06-06-05 07:15	A:-12.2℃																																					
06-06-05 07:05	A:-13.2℃																																					
06-06-05 06:55	A:-16.4℃																																					
06-06-05 06:45	A:-17.5℃																																					
06-06-05 06:35	A:-13.5℃																																					
06-06-05 06:25	A:-07.2℃																																					
06-06-05 06:15P	A: 15.3℃																																					

□ 식재료 검수시 일반사항

구분	위해요소	중점관리기준
납품업체 위생상태	<ul style="list-style-type: none"> - 납품차량의 부적절한 온도 - 수송시간의 장기화 - 차량내부의 청결상태 - 차량내 교차오염 및 불순물 혼입 	<ul style="list-style-type: none"> - 냉장식품 10℃이하 - 차량내 온도 기록장치 부착 및 냉장·냉동설비의 정기적 점검 및 보수 - 납품시 수송기간의 최소화 - 내부 청소상태 매일 점검 및 시정명령 - 포장상태의 안정성 - 물품의 과다적재 금지(70%이상)로 포장상태 파손 및 물성 변화 예방 - 품목별 분리수송 또는 적재장소 분리
납품업체 위생상태	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 이외 보관 물품으로 인한 오염 	<ul style="list-style-type: none"> - 세제류, 박스류 등 식품이외의 물품을 식품과 동시 수송 금지 - 납품시간 종료후 납품차량에 식품이외 물품보관 금지
운반원의 위생상태	<ul style="list-style-type: none"> - 복장의 불량 - 장갑에 의한 오염 - 운반원의개인위생 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품수송 전용 위생복, 위생화 착용 및 청결 유지 (운전용, 식품취급용 분리사용) - 식품 취급용 장갑은 일회용 장갑 또는 세척, 소독된 것으로 매일 교체 착용 - 건강진단증 소지 여부 정기적 확인 - 운반원의 개인위생상태 점검 및 시정 명령
공통사항	<ul style="list-style-type: none"> - 검수 후 부적절한 처리 - 비위생적인 검수도구  <ul style="list-style-type: none"> - 검수 시 식품의 바닥방치 	<ul style="list-style-type: none"> - 납품 즉시 검수 시작 - 검수 후 저장 또는 전처리,조리단계로 지체 없이 운반 - 검수 도구, 공간, 식품 보관대, 검수후 운반기구의 청결유지 - 검수 시 식품의 바닥 방치 금지 - 냄새, 외관상의 이상 유무 등 관능 평가, 제조일자 및 포장상태 확인 후 검수 기록 - 식품의 안전도 및 품질, 규격 미달 시 반품 또는 교환

납품업체 운반기구의 세척과 소독

□ 기구 등의 살균소독제의 올바른 사용방법

- 1단계(애벌세척) : 40℃ 정도의 물로 기구 및 용기에 붙은 찌꺼기를 씻어내고 세척합니다.
- 2단계(세척) : 브러시에 세제를 묻혀 남아있는 이물질을 완전히 닦아냅니다.
- 3단계(헹굼) : 40℃ 정도의 흐르는 물에 세제를 충분히 씻어냅니다.
- 4단계(살균소독) : “기구 등이 살균소독제”를 사용하여 제품에 표시된 사용방법
(제품의 희석방법, 살균소독 대상별 사용방법 및 사용량)에 맞게 살균·소독합니다.
- 5단계(건조/보관) : 살균소독 후에는 2차오염이 되지 않도록 접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관
할 수 있는 장소에 보관합니다.



제품확인

식약청이 인정한 제품인지 확인

희석액 조제 요령

마스크 등 개인보호장비 착용, 계량도구 사용, 물로만 희석

혼합사용금지

다른 살균소독제와 혼합사용 금지

주의사항

희석액은 즉시 사용하고 남은 액은 버림

뚜껑을 밀폐하여 서늘한 장소에 보관

과일, 채소 등 식품에 사용 금지

염소계 소독제 조제 방법

구분	액상	
	4%(생유효염소농도) 제품	5%(생유효염소농도) 제품
100 ppm 조제법		

- 소독제 농도 확인 후 100 ppm으로 조제

염소계 소독제 희석 방법

물의 양 (ℓ)	소독제의 양 (mℓ)			
	200배	300배	400배	500배
1	5	3.3	2.5	2
2	10	6.6	5	4
3	15	9.9	7.5	6

- 소독제 한글 표시 사항의 사용 방법을 준수하여 사용

예시 한글 표시 사항의 사용 방법에 채소 소독 500배 희석 사용으로 표시된 경우 물 1ℓ에 소독제 2mℓ 첨가하여 조제

주의사항

- 식품의약품안전청이 식품첨가물로 인정한 제품인지 확인
- 개봉된 원액은 소독력이 감소되므로 30일을 주기로 사용 중인 소독제 교체
- 희석액은 즉시 사용하고 남은 소독액은 버림
- 소독은 세척 후 실시하여야 하며, 소독 후 절단 작업 시행