

식품용 살균제 안전하게 사용하기



식품용살균제를 인체에 직접 사용할 시에 눈이나 피부등에 자극을 줄 수있습니다.
식품용 살균제의 안전한 사용을 위한 식품용 살균제에 대해 바로 알아봅시다!



식품용 살균제란?

- 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 말하며, 유해미생물로 인한 식중독 발생을 예방하기 위해 사용되고 있습니다.



식품용 살균제의 종류

- 식품용 살균제는 식중독을 예방하기 위해 과일이나 채소 등 식품을 살균하는 목적으로 사용하는 물질로 과산화수소, 차아염소산 나트륨, 차아염소산수, 차아염소산칼슘, 이산화염소수, 오존수, 과산화초산 7개 품목이 허용되어 있습니다.

식품용살균제와 살균소독제의 구분

식품용 살균제

용도

과일류, 채소류 등 식품의 살균

사용대상

- 과일류, 채소류 등 식품
- 식육(가금류, 포유류)



기구등의 살균소독제

용도

식품용 기구·용기·포장의 살균·소독

사용대상

- 식품접객업용 기구등, 집단급식소용 (1회 50인 미만 제공 급식소용 포함기구등)
- 유가공용 기구등
- 식품의 제조·가공용 기구등

식품 살균제의 올바른 사용방법

1



이물(흙 등)을 제거

2



살균제 희석액 준비

3



살균(5분 침지)

4



헹굼
(깨끗한 물로 2~3회 이상)

살균제 희석하여 사용할 때 주의사항



제품 사용 방법 및
주의사항 확인



마스크, 장갑 등
보호도구 착용



계량도구 사용



물로만 희석
(단, 온수 또는 열수로 희석 금지)



환기

올바른 사용

- 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용
- 최종식품의 완성 전에 제거

잘못된 사용

- 직접 흡입하거나 섭취 목적으로 사용
- 손소독 등 인체에 직접 사용
- 공간에 분무하는 등 방역용으로 사용
- 사무실 등에서 청소용으로 사용
- 세제 등과 혼합하여 사용