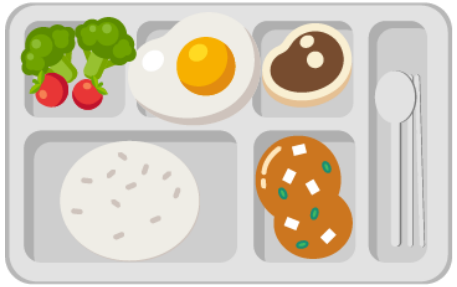
유치원급식 위생관리 교육자료

세척·소독 및 청소



[유치원급식의 세척·소독 및 청소]

학습주제	학습목표
세척, 소독 및 청소관리	세척, 소독 및 올바른 청소관리의 내용을 알고 이를 현장에 적용할 수 있다.

세척·소독 및 청소

"세척, 소독 및 청소를 통한 청결유지는 식중독 예방을 위한 기본"

교차오염 예방을 위해 급식기구 및 용기에 대한 적절한 세척, 소독이 필요
청소를 통해 조리장 내 모든 표면의 오염물질을 제거

1. 세척

세척이란?

세척제를 사용하여 급식기구 및 용기의 표면에서 음식성분과 기타 유기성분을 제거하는 일련의 과정

식품의약품안전처에서 허가한 세척제 중 용도에 맞는 것을 선택하여 사용설명서의 제조법에 따라 희석하여 사용

1. 세척 - 세척절차

세척절차

step 01 음식물 찌꺼기 제거

step 02 세척제에 표시된 사용기준에 따라 세척

step 03 세척제가 잔류하지 않도록 물로 충분히 헹굼

⚠ 급식기구 및 용기를 세척한 후에는 기구 및 싱크대 위의 물기를 완전히 제거하여 세균의 번식을 방지

1. 세척 - 세척제의 종류

세척제의 종류

1종 채소용 또는 과일용 세척제

2종 식기류용 세척제 (자동식기세척기용 또는 산업용 식기류 포함)

3종 식품의 가공기구용 또는 조리기구용 세척제

[세척 관련 퀴즈]

Q. 3종 세척제는
1종 또는 2종 세척제로 사용이 가능할까요?

A. 아니요

1종은 2종 및 3종으로, 2종은 3종으로 사용가능
3종은 2종, 2종은 1종으로는 사용불가

2. 소독

소독이란?

급식기구, 용기 및 음식이 접촉되는 표면에
존재하는 미생물을 완전히 제거하거나
안전한 수준으로 감소시키는 과정

기구 등의 살균소독제를
용법 · 용량에 맞게 사용

2. 소독 - 소독의 종류

자외선 소독

자외선 소독기를 사용하여 조리도구나 컵 등 용기류를 소독할 때 사용

열탕 소독

소독 전용 냄비를 사용하여 식기나 행주를 소독할 때 사용하며,
소독법 중 살균 소독 효과가 가장 높은 방법

화학 소독

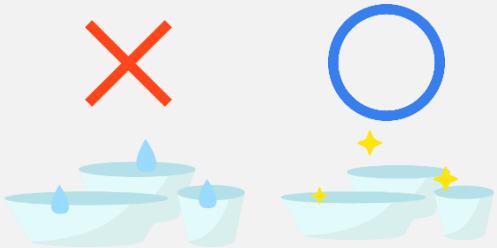
『식품위생법』에 '기구 등의 살균소독제'로 명시된 제품을 구입,
제품별 용량·용법 및 주의사항을 지켜 사용

건열 소독

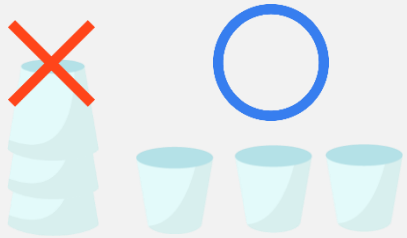
전기 살균소독기를 사용하여, 스테인리스 스틸 재질의 조리 도구를 세척 후 소독하는 데 사용

2. 소독 - 자외선 소독기

자외선 소독기 사용방법

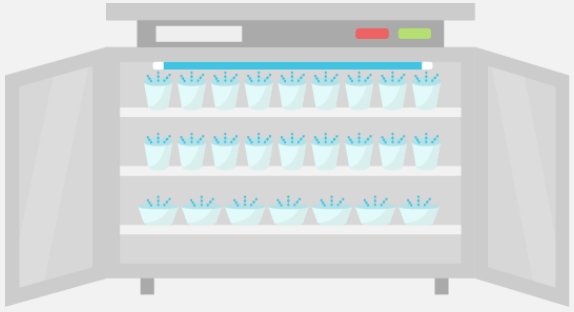


건조상태를 유지

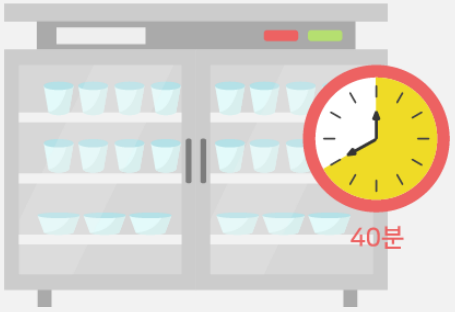


컵 등의 식기류를 넣을 땐
겹치지 않아야 함

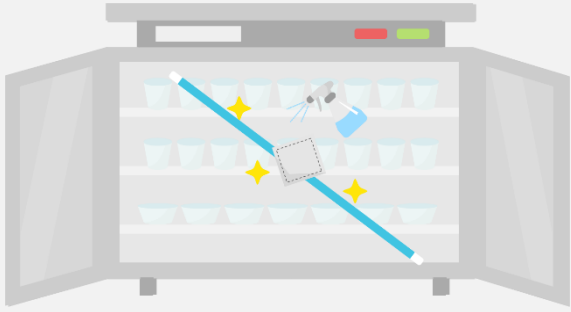
위치에 따라 살균소독력이
상이하므로 가장자리는 피할 것



컵 내면이 자외선
램프 쪽을 향하게 위치



살균 시간은 40분 이상 유지



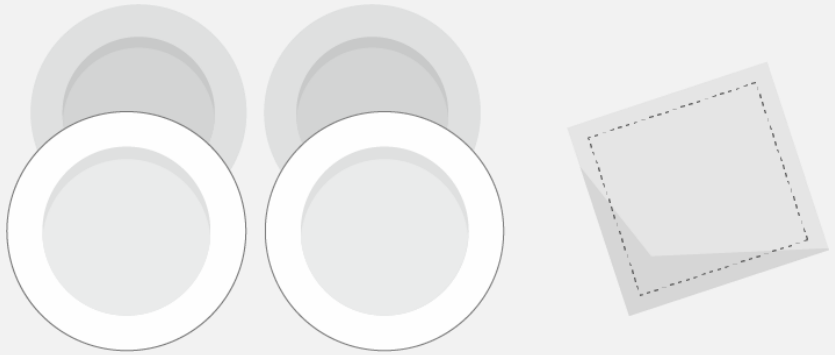
자외선램프의 표면을 청결히 유지하고,
주기적으로 램프를 교체하여
자외선 방사 효율을 최적의 상태로 유지

2. 소독 - 열탕소독

열탕소독

식기나 행주를 소독할 때 사용, 소독법 중 살균효과가 가장 높은 방법

소독 전용 냄비를 사용



식기나 행주의 경우
100℃에서 30초 이상 열탕 소독

2. 소독 - 화학소독

화학소독의 일반적인 절차

『식품위생법』에 '기구 등의 살균소독제'로 명시된 제품을 구입해 제품별 용량·용법 및 주의사항을 지켜 사용

애벌 세척 > 세척제를 묻혀 남은 이물질을 닦아내고 > 흐르는 물에 세척제를 충분히 행궈내고
> 살균소독 > 2차 오염을 막기 위해 자연 건조나 열풍건조하고 청결한 장소에 보관

2. 소독 - 건열소독

건열소독

스테인리스 스틸 재질의 조리도구를 세척 후 전기살균 소독기를 사용하여 건열 소독

160~180℃에서 30분 이상 처리하며, 식기 표면온도가 71℃ 이상이 되는 지 확인

3. 기구별 세척 및 소독

칼과 도마

세척방법

① 찌꺼기 제거 후 흐르는 물에 세척
② 세척제를 이용하여 수세미로 문질러 세척
③ 흐르는 물에 세척
④ 소독제(알코올을 뿌리거나 염소소독제 침지)로 소독
⑤ 칼·도마(자외선) 보관함에 보관

주의사항

- 싱크대 문 안쪽에 부착하는 가정용 칼꽂이는 세척과 소독이 불가능하므로 칼 보관 자제
- 도마 표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체하여 사용

소규모 기구류

세척방법

① 음식찌꺼기 제거 후 소규모 기구류 세척, 숟가락은 젓가락과 구분하여 세척
② 금속제 소재는 열탕소독(끓는 물에서 30초 이상)
③ 플라스틱, 고무소재는 '기구 등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용

소규모 기구류

- 집게, 국자, 가위, 수저 등

3. 기구별 세척 및 소독

작업대 및 기구 표면

세척방법

① 세척제를 이용하여 세척
② 물기를 완전히 제거한 후 70% 알코올을 분무한 후 5분간 충분히 건조

주의사항

- 냉장고 손잡이 등 자주 손이 닿는 기구 표면은 미생물의 오염도가 높으므로 주기적인 살균소독 실시
- 세척 후에는 물기를 완전히 건조한 후 소독하며, 소독액 분무 후 자연건조

수세미

세척방법

① 세척제를 이용하여 세척 후 물로 충분히 헹굼
② 기구 등의 살균소독제를 용법·용량에 맞게 사용하여 소독
③ 소독 후 충분히 탈수하여 청결한 장소에서 건조

주의사항

- 용도별(식기세척용, 조리기구 세척용, 기타 세척용 등)로 구분하여 세척, 소독, 보관할 것

4. 청소

청소란?

조리장 내 모든 표면의 오염물질을 제거하고, 세제로 세척한 후 헹굼, 소독하는 단계

4. 청소

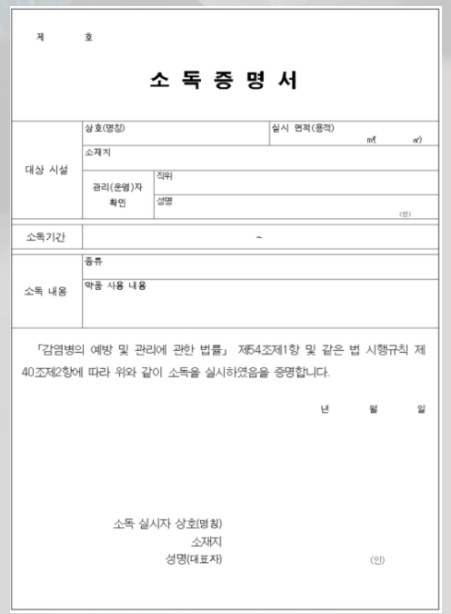
주기별 청소

- 모든 장비와 기구는 주기별로 청소 계획을 수립하여 정기적으로 청소
- 청소와 소독 작업에 대한 내용을 기록

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	• 전처리실, 조리실 및 식당 • 쉽게 오염되는 벽 및 바닥 • 냉장냉동고외 내·외부(손잡이 등) • 배수구 및 트렌치, 찌꺼기 거름망 • 내부 설치된 그리스트랩 • 식재료보관실 및 화장실	—
주 별	• 배기후드 • 보일러 및 가스, 기화실 • 조명·환기설비	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월 별	• 유리창 청소 및 방충망 청소 • 식재료보관실 대청소	지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)
연 간	• 개학 및 방학 대비 대청소 • 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용) • 덕트 청소 • 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수 • 외부 그리스트랩 청소	년1회 이상(방학 중) 년4회(2, 7, 8, 12월) 년2회(방학 중) 년2회(방학 중) 년2회(방학 중)

주기별 방역

- 방역을 주기적으로 실시하고 소독필증을 보관
- 소독주기
  4월~9월 :
  2개월에 1회 이상
  10월~3월 :
  3개월에 1회 이상



제 호

소 독 증 명 서

대상 시설	상호(명칭)	실시 면적(용적)	㎡(㎡)
	소재지		
	관리(운영)자 확인	직위	
		성명 (인)	
소독기간	~		
소독 내용	종류		
	약품 사용 내용		

「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제54조제1항 및 같은 법 시행규칙 제40조제2항에 따라 위와 같이 소독을 실시하였음을 증명합니다.

년 월 일

소독 실시자 상호(명칭)
소재지
성명(대표자) (인)

출처 : 보건복지부 행정서식

4. 청소 - 시설·설비 청소

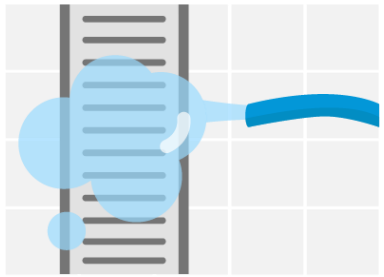
배수구 및 그리스트랩

배수구 덮개를 사용하여
곤충, 설치류 등의 유입과
악취 및 폐수 역류의 위험을 막고,
외부 유입물로 인한 오염을 방지

주의사항

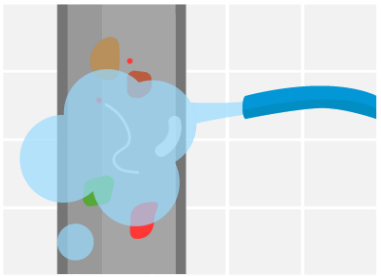
조리실 바닥의 물기를 제거해야
세균의 번식을 막을 수 있음

1



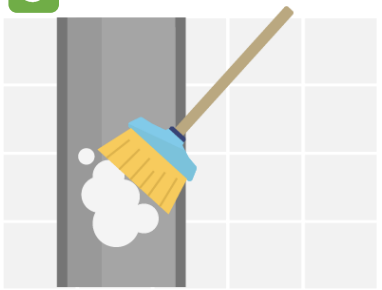
배수로 덮개는 세척하고
깨끗한 물로 씻어낸 후
기구 등의 살균소독제로 소독

2



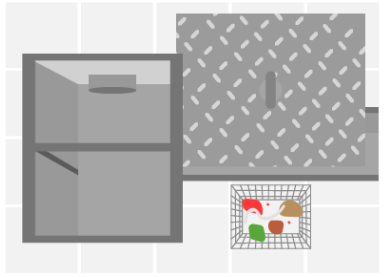
호스의 분사력을 이용하여
배수로 내 찌꺼기 제거

3



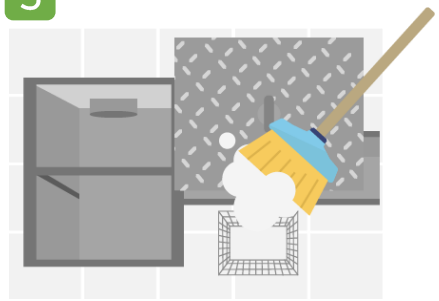
솔을 이용하여 닦은 후
물로 씻어내기

4



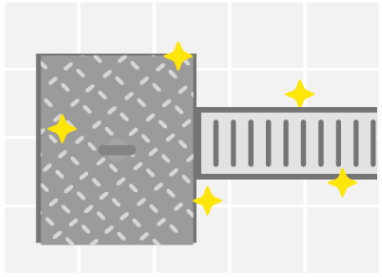
그리스트랩 뚜껑을 열고
거름망을 꺼내어 이물 제거

5



거름망과 뚜껑 내부를
세척제로 세척 후 물로 헹구기

6



거름망 소독 후 배수로 덮개와
그리스트랩 뚜껑 덮기

4. 청소 – 시설·설비 청소

환기시설

① 후드 내 거름망 떼어내기
② 거름망은 세척제에 불린 후 세척·헹굼
③ 수세미에 세척제를 묻혀 후드 내·외부 닦기
④ 세척제를 잘 닦은 후 마른 수건으로 닦아 건조

조리실 환경을 위생적으로 관리하기 위해서는
환기시설의 주기적인 청소와 청결한 관리가 중요

방충·방서시설

- 방충망은 월 1회 이상 청소하여 청결하게 유지
- 방충망 훼손, 에어커튼 및 포충등 미작동 시 보수 및 교체
- 포충등 및 에어커튼은 등이나 필터의 교체를 포함하여 주기적으로 관리
  ※ 에어커튼 작동 시, 팬의 방향은 조리실 외부를 향하도록 조정

4. 청소 - 폐기물 관리

폐기물 관리

음식물 폐기물은 수분과 영양분이 많아 위생 해충을 유인하는 요인이 될 수 있어 장시간 모아두지 말고 신속히 배출

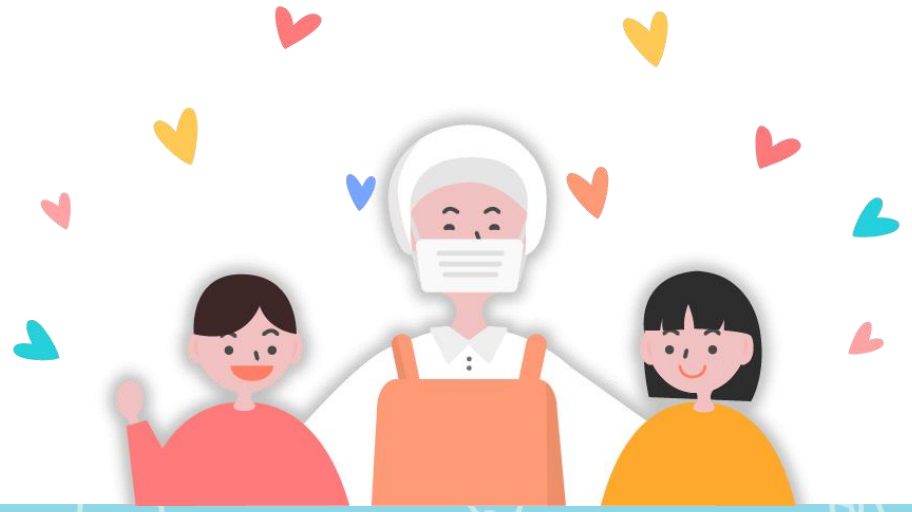
- 일반 쓰레기통과 음식물 전용 쓰레기통은 각각 분리하여 사용
- 뚜껑과 페달이 있으며 내수성 재질로 된 쓰레기통을 사용

쓰레기통 청결관리

쓰레기 비우기 > 쓰레기통 및 뚜껑을 세척제로 세척 > 흐르는 물로 헹군 후 뒤집어서 건조

유치원급식의 세척·소독 및 청소

올바른 세척, 소독 및 청소관리로 안전하고 위생적인
급식환경을 만들어 갑시다!



(사)한국급식외식위생학회가 한국교육환경보호원의
"유치원급식 위생관리 교육자료 개발" 사업의 지원을 받아 본 영상을 제작하였습니다.

* 본 자료의 저작권은 교육부와 한국교육환경보호원에 있으며, 위생교육 외의 목적으로 이용되는 것을 금지합니다.

교육부 한국교육환경보호원 (사)한국급식외식위생학회