청렴한 세상

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

제빙기 등의 올바른 관리방법

01 | 제빙기 관리방법

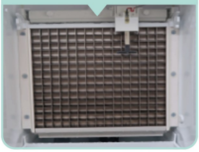
물과 얼음에 접촉하는 모든 부분은 세척·살균

주기적으로 제빙관, 급·배수 호스, 얼음판 등 제빙기 내부를 분해하여 꼼꼼히 세척 후 기구등의 살균·소독제(식품첨가물)로 살균(월 1회 이상)

보관된 얼음 모두 제거

워터커튼

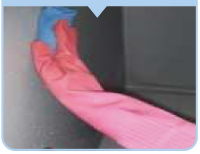
얼음판



물분배관

물받이통

살균·소독된 마른 행주를 이용하여 남아 있는 물기 제거



* 틈새에 물기가 남아있는 경우 곰팡이 발생 가능

주기적으로 제빙기 내부는 살균·소독제를 사용하여 살균(주1회 이상)

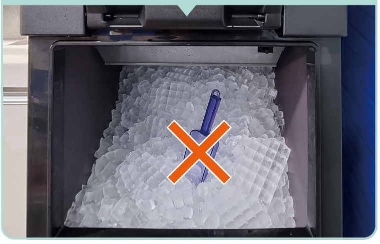
정수필터 및 제빙기필터는 사용기준에 따라 철저히 교체·관리

02 | 얼음주걱(스쿠프 등)의 올바른 사용법

사용 전·후 세척·건조 후 기구등의 살균·소독제를 분무하여 보관용기에 보관

보관용기

제빙기 안 스쿠프 등 보관금지



기구등의 살균·소독제는 식품용 조리기구 및 용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되는 제품으로써 얼음 등 식품에 직접 사용할 수 없음

- 기구등의 살균.소독제 제품의 표시사항에서 사용방법(희석방법, 사용량 등) 및 주의사항을 확인 후 사용
- 스쿠프 등에 사용된 살균·소독제 용액은 식품과 접촉하기 전에 자연건조 등의 방법으로 반드시 제거

* 소독제를 얼음에 직접 분무하거나 스쿠프 등에 남아 얼음에 접촉 시 과망간산칼륨 부적합의 원인이 될 수 있음

식품의약품안전처