

올바른 식판 관리 방법

식판을 올바르게 관리해요!

우리 아이가 사용하는 식판을 올바르게 세척, 소독하지 않으면 식중독균에 오염될 수 있으며 잘못된 보관으로 세균이 식판 안에서 번식하여 식중독에 노출 될 수 있습니다.
식중독을 일으키는 각종 유해세균을 제거함으로써 소중한 우리 아이들을 건강하게 지켜주세요.

식판 세척



① 세척제를 사용하여 수세미로 세척



② 고무패킹이 있는 뚜껑은 패킹을 분리세척, 식판 홈의 음식물찌꺼기는 작은 솔로 세척



③ 잔류 세제가 없도록 물로 깨끗이 헹굼

식판 소독



④ 식판이 잠길 정도로 물을 채워 소독액을 희석하여 5분간 침지



⑤ 흐르는 물로 충분히 헹굼



⑥ 물기가 없도록 자연 건조

소독액 제조법



1. 제품에 표시된 사용방법에 따라 기구 등의 살균소독제 희석액(냉수)을 준비합니다. (뚜껑 하나에 10ml.)
★ 4% 차아염소산나트륨 20mL (뚜껑2)+물 약 4L로 희석
2. 테스트 페이퍼를 살균소독제 희석액에 담가 색이 변할 때까지 기다립니다.
3. 테스트페이퍼 색이 더 이상 변하지 않을 때 농도 비색 표와 대조해 농도를 확인합니다. (200ppm 확인)

[출처:식품의약품안전처]

이 자료의 내용은 인천광역시 관내 어린이급식관리지원센터(미추홀구, 서구, 부평구, 남동구, 동구, 계양구, 중구, 서구검단, 강화군, 연수구,옹진군)에서 공동제작 하였습니다.