

THE BROWN 세척 소독 위생매뉴얼

BAKERY & PASTRY

빈도	대상	빈도	세정 방법
적시	손	세정비누 크린콜	1. 손세정제를 손에 덜어 거품을 낸다 2. 손가락사이, 손목, 손등으로 손톱의 끝부분까지 꼼꼼히 씻는다 3. 흐르는 물에 헹군다 4. 물기를 닦는다 5. 크린콜을 손에 골고루 뿌린다
	야채	스트로랩	1. 과채류용 중성세제를 물에 100배 희석한다 물 10L + 중성세제 10ml 2. 10분간 야채를 담가둔 후 씻는다 3. 흐르는 물에 헹군다 4. 차아염소산나트륨 제제를 희석한다 5. 10분간 야채를 담가둔다 6. 흐르는 물에 30초 헹군다
적시 · 작업종료 후	도마	크린콜 커비크로	1. 행주나 스크레이퍼로 도마의 찌꺼기를 제거한다 2. 전용세제를 묻힌 브러시로 문질러 씻는다 3. 흐르는 물에 헹군다 4. 작업중에는 깨끗한 행주로 물기를 제거하고 크린콜을 분무한다 5. 흐르는 물에 헹군다 6. 차아염소산나트륨제제에 적신 행주로 도마 전체를 덮고 30분간 그대로 방치한다
	칼 칼소독기 칼보관고	크린콜	1. 전용세제를 묻힌 스폰지로 손잡이까지 문질러 씻는다 2. 흐르는 물로 헹구고, 깨끗한 행주로 물기를 제거한다 3. 칼 보관고도 같은 방법으로 씻는다 4. 칼, 칼보관고에 크린콜을 분무한 후 수납한다 5. 작업개시전에 크린콜을 분무한다
	행주	커비크로/락스	1. 전용세제를 300배로 희석해, 행주를 15분이상 침지시킨다 2. 비벼낸 후, 잘 헹군다 3. 차아염소산나트륨제제를 넣고 행주를 15분이상 침지시킨다 4. 다시 비벼서 헹 후, 잘 헹군다 5. 건조시킨 후, 깨끗이 보관한다
	조리기구	크린콜	1. 전용세제를 묻힌 스폰지로 문질러 씻는다 2. 흐르는 물에 헹군다 3. 깨끗한 행주로 물기를 제거한다 4. 크린콜을 분무한다
	Slicer Chopper	크린콜	1. 주걱이나 행주를 사용해 음식찌꺼기를 제거한다 2. 미지근한 물에 찬 행주로 깨끗이 닦는다 3. 분해 가능한 부품은 전용세제를 묻힌 스폰지로 문질러 씻는다 4. 흐르는 물로 헹구고 깨끗한 행주로 물기를 제거한다 5. 조립한 후, 크린콜로 분무하고, 다음날 아침, 작업 개시전에 다시한번 크린콜을 분무한다
작업종료 후	가열기기 배기설비		1. 가스밸브를 닫고 기체를 낸다 2. 다목적 세정제를 묻힌 브러쉬로 정면, 사이드 문지르며 씻는다 3. 물로 헹구고 깨끗한 행주로 물기를 제거한다 4. 크린콜을 분무한다 ※ 그릴인 기기, 후드도 같은 방법으로 씻는다
	작업대	크린콜	1. 주방세제를 묻힌 스폰지로 문질러 닦는다 2. 흐르는 물로 헹군다 3. 깨끗한 행주로 물기를 제거한다 4. 크린콜을 분무한다
	싱크	크린콜	1. 주방세제를 묻힌 스폰지로 문질러 닦는다 2. 흐르는 물로 헹군다 3. 깨끗한 행주로 물기를 제거한다 4. 크린콜을 분무한다 ※ 수도꼭지도 1-3과 같은 방법으로 씻는다
	바닥		1. 큰 쓰레기를 쓸어 모은다 2. 세정제를 적당량 뿌린다 3. 맥브러쉬로 문질러 씻는다 4. 흐르는 물로 헹구어 낸다 5. 와이퍼로 물기를 닦아낸다
	배수구 그리스트랩		1. 바스켓을 빼내어 쓰레기를 제거한다 2. 전용세정제를 적당량 뿌린다 3. 브러시로 문질러 씻는다 4. 배수구, 덮개부분도 같은 방식으로 씻는다 5. 흐르는 물에 헹군다 모든 작업을 종료한 후, 6염 소소독제를 약 30ml (컵 1/3전)를 넣는다
주 1회	냉장고 냉동고		1. 고내의 물건을 꺼낸다 2. 세제 를 묻힌 행주로 오염물질을 닦아낸다 3. 물기를 찬 행주로 세정성분을 닦아낸다 4. 깨끗한 행주로 말끔히 닦는다 5. 크린콜을 분무한다 (특히 손잡이)

손세척용 비누액
손세정비누

세정 · 세균제

살균 · 표백제
차아염소산나트륨제제
커비크로/스트로랩
락스

다목적 세정제

중성세제

알코올제제
크린콜

4급 암모늄제제

원액사용

2중세척
희석사용
비닐장갑사용

희석사용

비닐장갑사용

3중세척
희석사용
비닐장갑사용

1중세척
희석사용

기구등의 살균소독제
원액사용
화기엄금

기구등의 살균소독제
희석사용
비닐장갑사용