

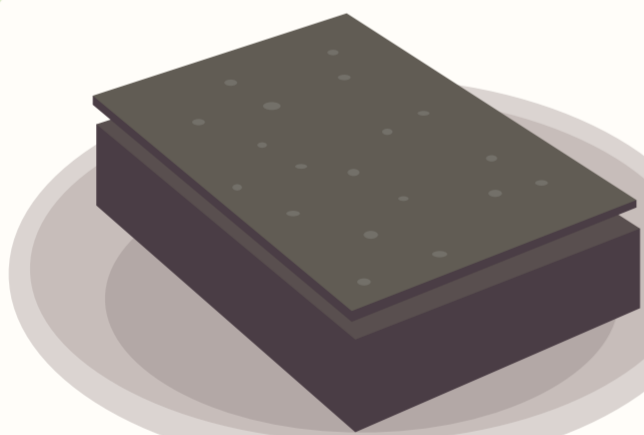


식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다  
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

# 위생관리 이렇게 하세요!

마른 김



1

2

3

4



# 세척

용수는 「해양환경관리법」제8조에 따른  
환경해양기준의 생활환경 기준에  
적합한 것을 사용하고, 마지막 세척은  
먹는물 수질기준에 적합한 용수를 사용

## tip

환경해양기준의 생활환경 기준

- 수소이온농도(pH) 6.5~8.5
- 총대장균군 1000이하/100mL
- 용매추출분 0.01mg이하/L





식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다  
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

# 이물 선별

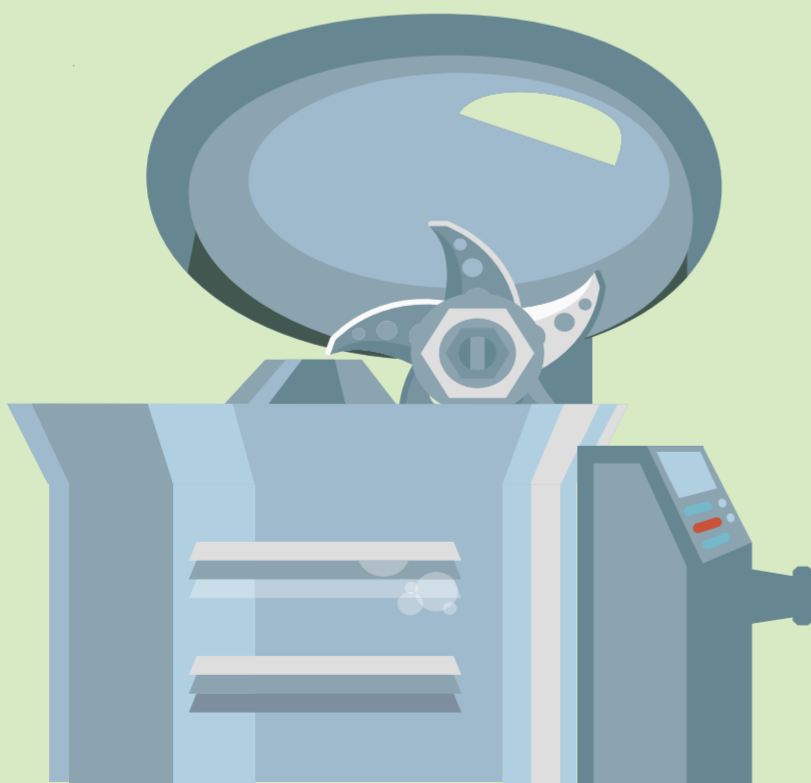
패각, 로프 및  
기타 해조류등을 선별





# 탈수·정단

탈수기 내부는  
주기적으로 세척하여  
청결한 상태를 유지



금속 이물 혼입을  
방지하기 위하여  
작업 전/후 칼날 파손  
여부를 확인



# 숙성

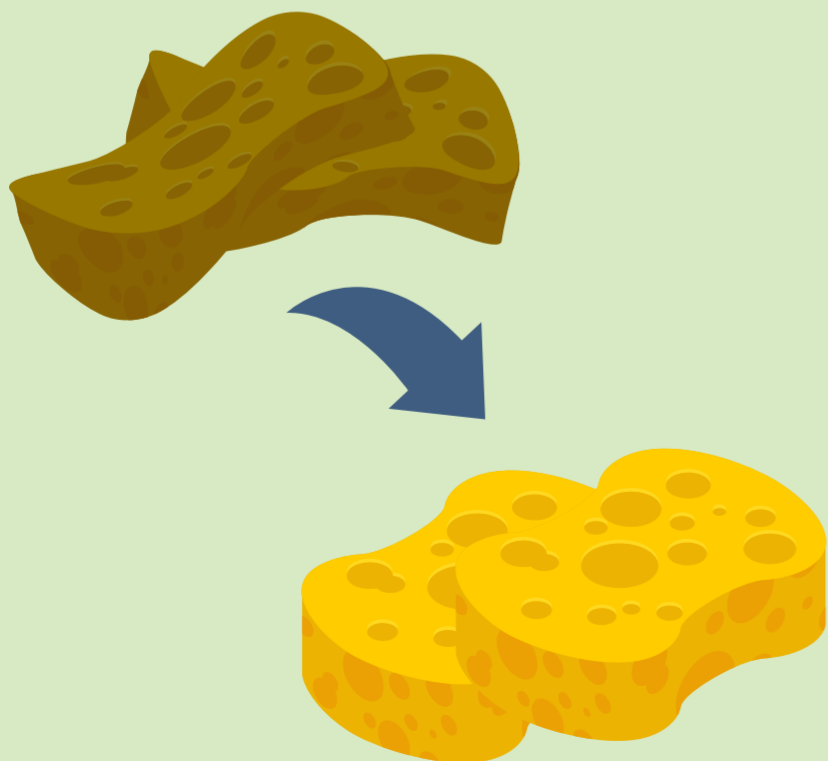
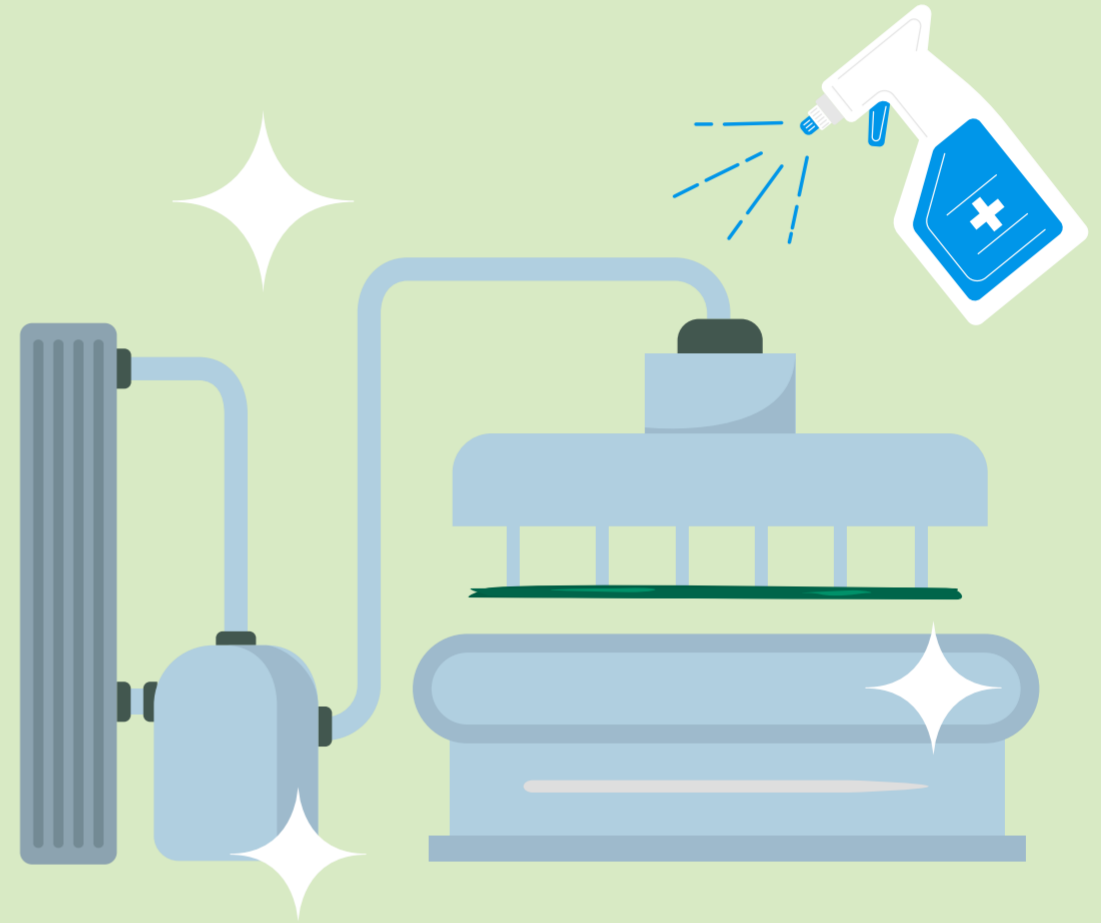
수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 물을 사용하고, 숙성조 내부는 작업 종료 후 세척·소독하는 등 항상 위생적으로 관리





# 발장 · 생형 · 탈수

발장은  
주기적으로 세척하여  
청결하게 관리



탈수 스폰지는  
주기적으로 교체하고  
깨끗이 세척·소독하여 사용

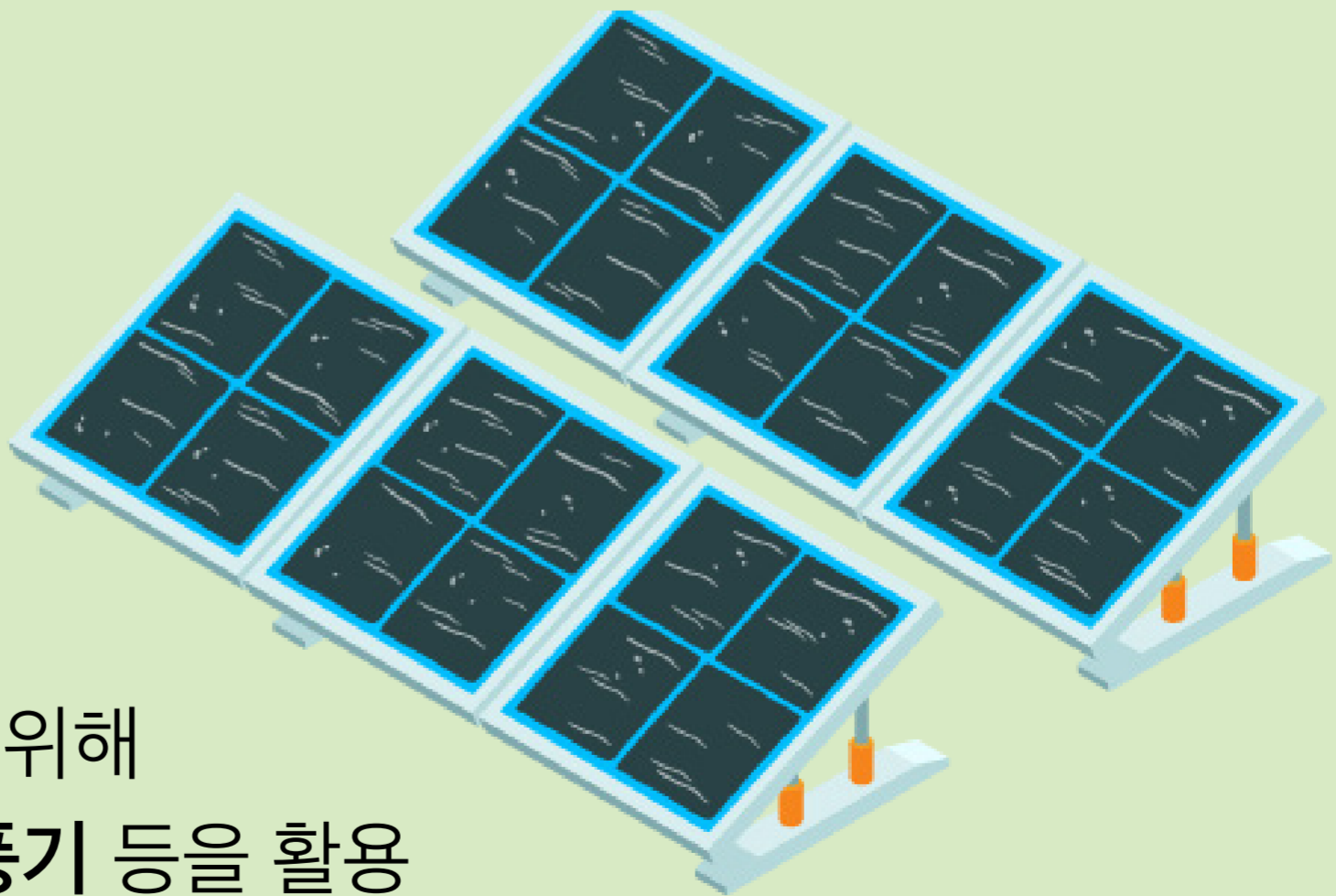
**tip** 1일 3회 교체 권장

# 건조

건조기 내부 청소를 주기적으로 실시하여  
건조과정에서 **미생물 등에 오염되지 않도록**  
관리하고, 건조기(실) 내부의 온·습도를  
일정하게 유지

## tip

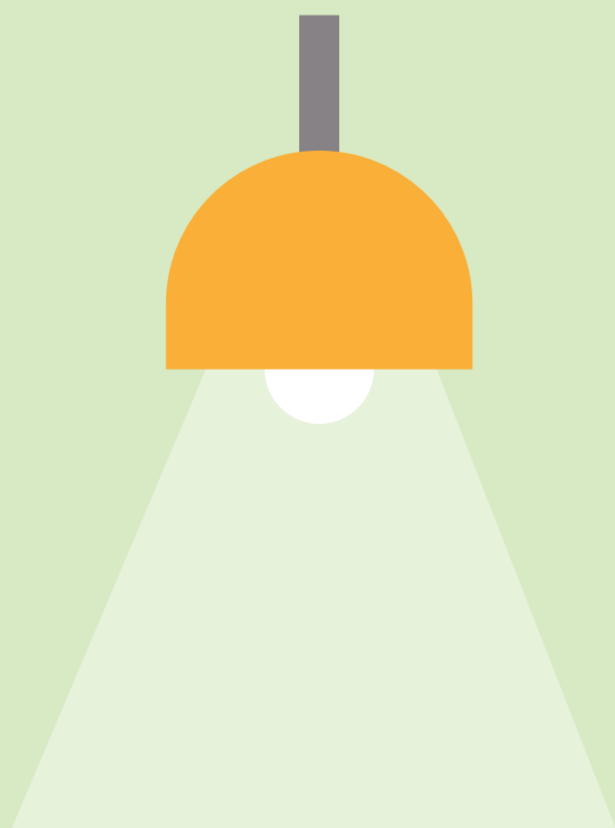
실내 습도를 낮추기 위해  
열풍기, 제습기, 선풍기 등을 활용





# 선별·계량·포장

종사자 손 소독 등  
개인위생 관리를 철저히 하고  
작업대는 항상 청결하게 관리



작업장 조명은  
이물 혼입 여부를  
육안으로 확인 가능한  
540Lux 이상의 밝기 유지