

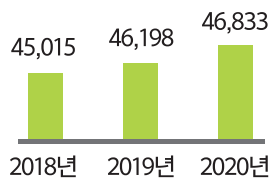
달걀! 안전하게 관리하고 섭취합시다.

달걀은 얼마나 생산, 소비되고 있을까요?

- 최근 우리나라 1일 달걀 생산량은 46,833천개이며 1인 달걀 소비량은 연 281개입니다.
(통계청 가축동향조사, 농림축산식품 주요통계('15~'20))
- 우리나라 국민 달걀 평균 섭취량은 1일 30.46g (평균 중량 약 55g/개) 입니다.
(국민건강영양조사, '12~'21)

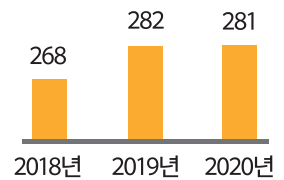
1일 달걀 생산량

(단위:천개)



1인 달걀 소비량

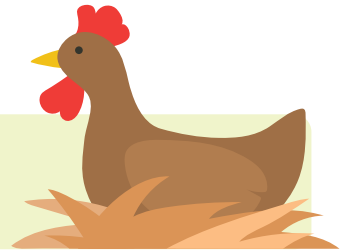
(단위:개)



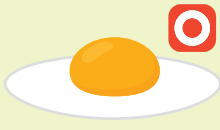
달걀, 안전하게 관리해요.

1. 달걀에 식중독 균이?

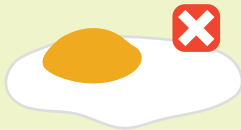
- 달걀 껍데기에는 **살모넬라균**이 존재할 수 있어 식중독 예방에 주의가 필요합니다.
- 살모넬라균은 열에 약하여 **가열 조리과정(중심온도 75℃, 1분 이상)**에서 거의 사라집니다.
- * 가열하지 않은 경우 살아남은 살모넬라균이 식중독을 일으킬 수 있으므로 가정에서도 주의가 필요합니다.



2. 신선한 달걀, 이렇게 확인해요!



신선한 달걀은 깨뜨렸을 때 껍질로부터 쉽게 분리됩니다.
노른자위가 높이 솟아 있고 흰자위가 모여져 있습니다.



껍질에 금이 가 있거나 깨진 것, 하얗게 곰팡이가 핀 것은 피합니다.

3. 올바른 달걀 보관 방법

- 달걀은 둥근 쪽에 기실이라는 공기주머니가 있어 세균에 노출되기 쉬우므로 **뾰족한 부분이 아래로 향하도록** 보관합니다.
- **소비기한(유통기한)**을 확인하고 **밀폐용기**에 담아 냉장보관합니다.
- ★ 우리 식탁에 자주 올라오는 달걀을 안전하게 관리하고 섭취하는 것이 중요합니다!

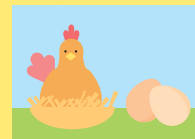
달걀 산란일자 표시제 바로 알기

- 달걀 껍데기에 ①산란일자, ②생산자고유번호, ③사육환경번호를 표시하여 달걀의 안전성을 확보하고, 소비자에게 달걀에 대한 정보 제공을 강화하고자 마련한 제도입니다.



- ① 산란일자 4자리 (닭이 알을 낳은 날)
- ② 생산자고유번호 5자리
 - 가축사육업 허가·등록증에 기재된 번호
 - 식품안전나라 > 식품안전 > 달걀농장정보(산란계)
- ③ 사육환경번호 1자리
 - 1) 방사 (방목장에서 자유롭게 다니도록 사육)
 - 2) 평사 (케이지 축사를 자유롭게 다니도록 사육)
 - 3) 개선케이지 (13마리/㎡)
 - 4) 기존케이지 (20마리/㎡)

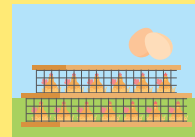
1)방사



2)평사



3)개선케이지



4)기존케이지

