

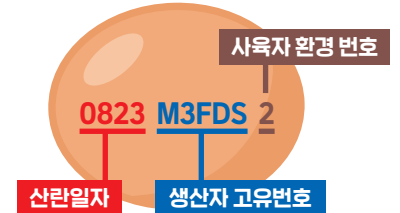
# 안전한 달걀 취급 및 섭취방법

## 1. 달걀 산란일자 확인하는 법

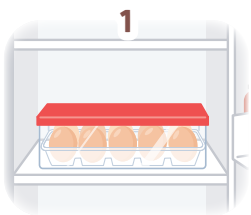
### ☑ 산란일자 표시제

소비자에게 달걀의 신선도사육환경 등에 대한 정보 제공을 위해 만들어진 제도

사육 환경 번호			
① 방사 (1마리/m <sup>2</sup> )	② 평사 (9마리/m <sup>2</sup> )	③ 개선된 케이지 (13마리/m <sup>2</sup> )	④ 기존 케이지 (20마리/m <sup>2</sup> )



## 2. 안전한 달걀 보관방법



달걀은 별도 보관용기에 담아,  
온도 변화가 적은 냉장고 안쪽에  
보관하기

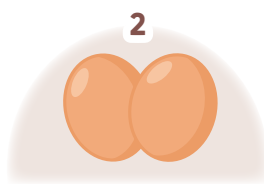


달걀의 둥그스름한 부분을 위로,  
뾰족한 부분을 아래로 향하게  
보관하기

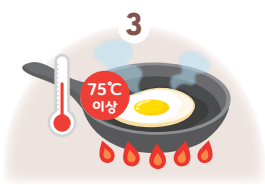
## 3. 달걀 조리 시 주의사항



달걀 껍질 만진 후  
비누로 30초 이상  
손 씻기



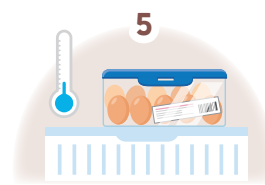
조리 시 깨지지 않은  
신선하고 깨끗한 달걀  
사용하기



중심온도 75°C, 1분  
이상 가열하고, 삶을 때  
속까지 완전히 익히기



깨진 달걀로 인해  
오염된 조리기구 철저히  
세척하기



달걀은 반드시  
냉장보관하기

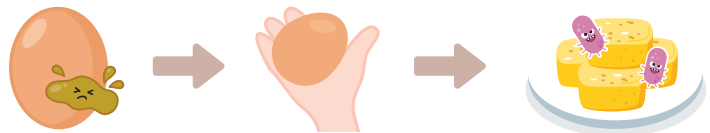
## 4. 달걀 만진 후 손을 꼭 씻어야 하는 이유

닭은 **알이 나오는 관**과 **변이 나오는 관**이 만나 있어, **변에 있던 살모넬라균**이 달걀 껍질에 붙을 수 있음

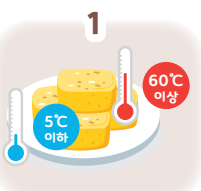
☛ 달걀 껍질의 **살모넬라균(Salmonella)** 열, 복통, 구토, 설사를 일으키는 식중독과 장염 유발

### <오염경로>

달걀 껍질에서 손으로, 손에서 음식으로  
살모넬라균 이동



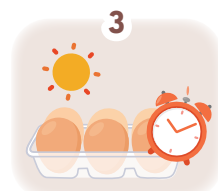
## 5. 달걀 섭취 시 주의사항



조리 후 60°C 이상이나  
5°C 이하에서 보관하고  
가능한 바로 섭취하기  
\* 재가열시 75°C 이상  
온도로 가열



세균에 오염되기 쉬운  
금이 간 달걀은  
섭취하지 않기



상온에 오랫동안 보관한  
달걀 섭취하지 않기