

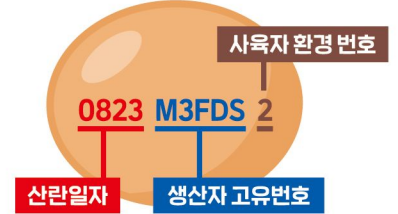
안전한 달걀 취급 및 섭취방법

1. 달걀 산란일자 확인하는 법

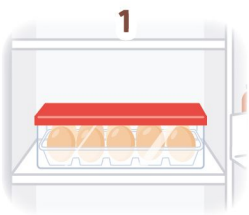
☑ 산란일자 표시제

소비자에게 달걀의 신선도사육환경 등에 대한 정보 제공을 위해 만들어진 제도

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



2. 안전한 달걀 보관방법



달걀은 별도 보관용기에 담아,
온도 변화가 적은 냉장고 안쪽에
보관하기

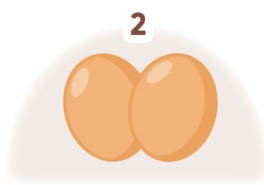


달걀의 둥그스름한 부분을 위로,
뾰족한 부분을 아래로 향하게
보관하기

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 관과 변이 나오는 관이 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



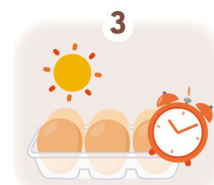
5. 달걀 섭취 시 주의사항



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