

달걀 취급 시 주의 요령



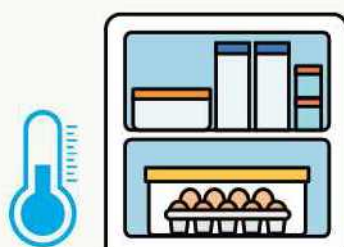
구입



달걀 구입 시
표시사항(보관기준) 확인

실온보관: 가능한 0~15℃ / 냉장보관: 0~10℃

보관



냉장 달걀은 지속적으로
냉장 상태 유지

냉장 달걀을 실온 보관 시 온도차로 인한
응결수 생성으로 오염 우려

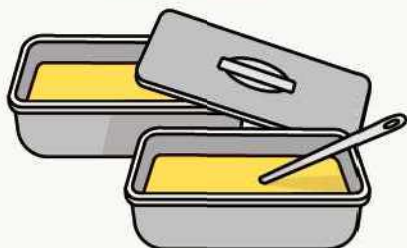
취급



달걀 껍질 만진 후,
비누로 **30초 이상** 손 씻기

위생장갑 착용 자주교체

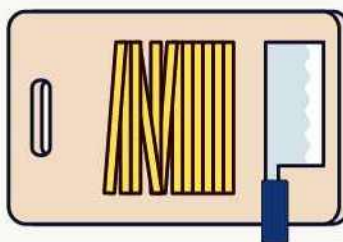
혼합



달걀물 혼합 시, 여러 개 용기에
나눠 담고 주기적 세척

대용량 용기 또는 같은 통 계속 사용 시
오염된 달걀로 인한 살모넬라균 확산 우려

교차오염



칼·도마 **구분 사용**, 달걀은 다른
식재료 닿지 않게 **구분 보관**

달걀 껍질에 오염된 살모넬라균이
다른 식재료와 접촉 시 교차오염 우려

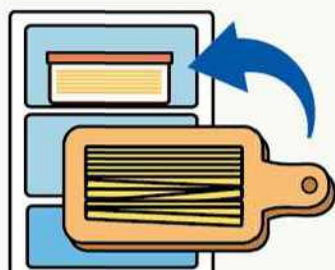
가열



달걀은 속까지 완전히 익도록
충분히 가열

살모넬라균은 75℃, 1분 이상 가열 시 사멸

즉시제공



달걀 조리식품(지단, 육전 등) **바로 사용, 냉장·냉동보관**

냉장·냉동 보관 과정에서 균이 증식할 수 있어 빨리 소진