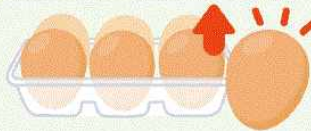


1. 달걀, 안전하게 관리하기

달걀 이용 시 껍데기에 남아있는 살모넬라균에 의해 식중독이 걸릴 수 있으므로 주의해야 함



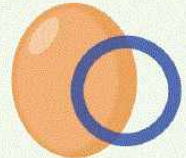
올바른 달걀 보관 방법



- **보존한 부분이 아래로 향하도록 보관**
- 달걀은 둥근 쪽에 “기실”이라는 공기주머니가 있어 세균에 노출되기 쉬움
- 달걀은 전용용기에 담아서 **냉장보관** 함

달걀 섭취 시 주의사항

- 조리 후 **60℃ 이상**이나 **5℃ 이하**에서 보관하고 **가능한 바로 섭취**
- 세균에 오염되기 쉬운 **금이 간 달걀**은 섭취하지 않음
- 상온에 오랫동안 보관한 달걀은 섭취하지 않음



달걀 조리 시 주의사항

- 조리 시 깨지지 않은 **신선하고 깨끗한** 달걀을 사용
- 달걀을 만지기 전·후 비누로 **손을 깨끗이 씻기**
- 중심온도 **75℃ 1분 이상 가열**하고, 삶을 때는 속까지 완전히 익힘
- 깨진 달걀로 인해 오염된 조리기구 **철저히 세척**



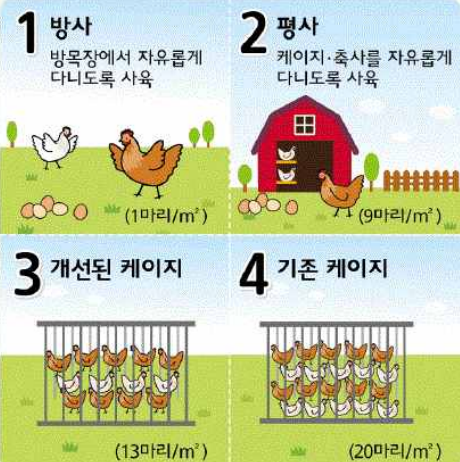
2. 신선한 달걀! 달걀 껍데기로 확인하기

달걀 껍데기 산란일자 표시제도로 달걀에 대한 정보 알기



신선한 달걀은?

- 노른자위가 높이 솟아 있고 흰자위가 모아져 있음
- 흔들었을 때 흔들림이 없음
- 깨뜨렸을 때 껍데기로부터 쉽게 분리됨



* **산란일자** : 닭이 알을 낳은 날

* **생산자 고유번호** : 가축사육업 허가 시 농장별로 부여되는 고유번호