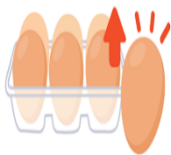


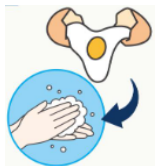
# 달걀 보관 관리 방법

## 1 올바른 달걀 보관 방법



- ▶ **뾰족한 부분이 아래로** 향하도록 보관합니다.  
- 달걀 둥근 부분에 '기실'이라는 공기주머니는 세균에 노출이 쉬우므로 위를 향하도록 보관합니다.
- ▶ 껍질에 **살모넬라균**으로 인한 교차오염이 있기 때문에 식재료와 닿지 않게 **전용용기**에 담아 **냉장 (5°C 이하)** 보관합니다.
- ▶ 어린이 급식소에서 달걀 보관 시 재료를 모두 소진할 때까지 **원포장지의 식품 표시사항 라벨**을 함께 보관합니다.

## 2 달걀 섭취 & 조리 시 주의사항



- ▶ 달걀을 만지기 전후 비누로 **손을 깨끗이 씻습니다.**
- ▶ 조리 **후 60°C 이상이나 5°C 이하에서** 보관합니다.
- ▶ 상온에 오래 보관하거나, **금이 간 달걀**은 섭취하지 않습니다.
- ▶ 중심온도 **75°C에서 1분 이상 가열**하고, 삶을 때는 속까지 완전히 익힙니다.
- ▶ 달걀물이 묻은 손은 다른 식재료와 접촉 주의하고 깨진 달걀로 인해 **오염된 조리기구**는 **철저히 세척**합니다.

## 3 선별·포장 및 표시가 있는 달걀만 사용



사육환경번호 :

- 1 방사 (방목장에서 자유롭게 다니도록 사육→1마리/ $m^2$ )
- 2 평사 (케이지-축사를 자유롭게 다니도록 사육→9마리/ $m^2$ )
- 3 개선케이지 (0.075  $m^2$ /마리→13마리/ $m^2$ )
- 4 기존케이지 (0.075  $m^2$ /마리→20마리/ $m^2$ )



**신선한 달걀은?**

- 껍데기의 결이 곱고 매끈하며 광택이 있습니다.
- 노른자위가 높이 솟아 있고 흰자위가 모아져 있습니다.
- 흔들었을 때 흔들림이 없습니다.
- 깨뜨렸을 때 껍데기로부터 쉽게 분리됩니다.

< 출처 : 중앙급식관리지원센터, 식품의약품안전처 >

이 자료의 내용은 인천광역시 관내 어린이급식관리지원센터(강화군, 계양구, 남동구, 동구, 미추홀구, 부평구, 서구, 서구검단, 연수구, 옹진군, 중구)에서 공동 제작 하였습니다.



계양구 어린이·사회복지급식관리지원센터