

2019년 달라지는 달걀 안전관리

□ 주요 변경 내용

- 달걀의 세척기준 및 세척달걀의 냉장보존유통기준 신설
- 계란 산란일자, 사육환경 등 난각표시로 국민이 원하는 정보제공 강화

□ 달걀의 기준 및 규격('19.1.1기준)

- 달걀의 세척기준 신설
 - 달걀을 세척하는 경우 깨끗한 물로 세척하고, 100~200ppm 차아염소산나트륨이나 그보다 더 효과적인 방법으로 살균
- 세척한 달걀의 냉장(0~10℃) 보존·유통 의무화
- 냉장 보관 중인 달걀의 냉장(0~10℃) 보존·유통 의무화
 - 한번이라도 냉장 보관한 달걀은 세척여부와 상관없이 지속적으로 냉장 보관·유통

□ 달걀의 표시 내용

- 달걀 껍데기에 산란일자, 생산자 고유번호, 사육환경 번호 표시 의무화
 - 산란일 : 닭이 알을 낳은 날. 다만, 산란시점으로부터 36시간 이내 채집한 경우 채집한 날을 산란일로 표시할 수 있음('19.2.23부터)
 - 생산자 고유번호 : 가축사육업 허가시 농장별로 부여되는 고유번호이며, 식품안전나라사이트에서 농장 정보 확인 가능('18.8.23부터)
 - 사육환경 번호 : 닭을 사육하는 환경에 따라 구분('18.4.25부터)

(예시) 1012 M3FDS ② - 사육환경번호

1012	M3FDS	②	- 사육환경번호	1	방사사육
└──┬──┘	└──┬──┘			2	축사내평사,
산란일자	생산자 고유번호			3	개선된 케이지(0.075㎡/마리)
(10월 12일)				4	기존 케이지(0.05㎡/마리)