

# 날계란 제품의

# 안전한 조리

날계란 제품을 사용하는 레스토랑, 카페, 제과점, 케이터링 업체는 안전한 취급 관행을 따르거나 더 안전한 대체 식품을 선택해야 합니다.

## 더 안전한 대체 식품 사용

업체들은 조리되지 않은 제품에 날계란 대신 더 안전한 대체 식품을 사용해야 합니다:

- 날계란을 직접 사용하기보다는 상업용으로 생산된 드레싱, 소스, 스프레드를 사용합니다.
- 디저트와 음료수 같이 조리 완료 제품(더 이상의 조리 단계를 거치지 않는 제품)에는 날계란 대신 저온 살균된 계란 제품을 사용합니다.

날계란 제품을 사용하는 업체는 식품 안전을 위한 조치들을 마련해 두어야 합니다.

## 날계란 함유 제품에는 각별한 주의 필요

날계란이 들어간 제품은 NSW 지역에서 광범위한 식품 매개 질병을 유발하기도 합니다. 발병의 원인이 되는 *살모넬라*균이 계란 껍질 표면에 잔존하다가 식품을 오염시키기 때문입니다.

이러한 질병이 발생하면 소비자에게 유해할 뿐만 아니라 해당 업체의

위상과 향후 영업에 심각한 영향을 미치게 됩니다.

식품 매개 질병은 다음과 연관된 것으로 알려져 있습니다.

- 계란 드레싱, 소스, 스프레드 (예: 마요네즈, 아이올리, 홀란데이즈 소스, 에그 버터)
- 효과적인 조리 단계 없이 만든 디저트 (예: 티라미수, 무스, 프라이드 아이스크림)
- 날계란을 함유한 음료 (예: 에그녹, 에그 플립, 날계란 고단백 스무디)

## 날계란 제품에 대한 규정

식품이 먹기에 안전하도록 하기 위해 계란과 날계란 제품(산성화 여부와 무관)의 처리, 보관, 취급에 각별한 주의를 기울여 *살모넬라*균의 증식을 막아야 합니다.

## 날계란 제품의 안전성 유지를 위해 식초나 레몬즙으로 산성화

*살모넬라*의 증식을 막기 위해 다음을 준수하는 것이 중요합니다.

- 날계란 제품을 pH 농도 4.2 이하로 산성화합니다. 식초나 레몬즙으로 가능합니다.

- pH 측정기 또는 pH 시험지를 사용하여 산성화된 날계란 제품의 pH 농도를 확인하고 기록합니다.

## 산성화된 날계란 제품의 보관과 온도 관리

- 산성화된 날계란 제품은 5°C 이하에서 보관합니다.
- 산성화된 날계란 제품은 대량인 아닌 소량으로 매일 만듭니다.
- 산성화된 날계란 제품은 24 시간 이내에 처분합니다.

## 산성화되지 않은 날계란 함유 제품

식품업체는 산성화되지 않은 날계란 제품을 사용하면 안 됩니다.

그러나 비산성화 계란을 사용한 경우에는 각별한 주의를 기울여야 하며 아래에 명시된 엄격한 위생 규정을 따라야 합니다. 또한, 날계란을 제품에 사용할 때는 깨뜨린 즉시 사용합니다.

## 계란 입하 및 보관

- 다음과 같은 상태의 계란만을 구입하고 입하합니다.
  - 깨끗하며, 금이 가거나 새지 않는 상태
  - 깨끗하게 포장된 상태

- 표기가 정확한 제품(식품명, 공급사 명칭과 주소, 로트 번호, 날짜 표기)
- 계란은 5°C 이하에서 냉장 보관해야 하며 '사용 기한' 일자 이전에 사용해야 합니다.

### 소독 및 위생

- 날계란 제품을 만들 때 사용한 주방 기구는 사용 전후마다 깨끗이 씻고 살균해야 합니다.
- 보관 용기와 드레싱/소스통을 각 배치마다 씻고 소독합니다.
- 식품은 각 배치마다 별도의 용기를 사용합니다(이전 드레싱이나 소스에 제품을 추가로 채워 넣지 않음)
- 주방 작업대와 조리 도구를 청결하고 건조하게 유지합니다.
- 추가적인 오염에 취약해지므로 계란을 물로 씻어 내지 않습니다.

### 흰자와 노른자 분리하기

살모넬라가 계란 껍질에 서식하고 있는 경우 사람 손에 의해 주방 전체와 다른 식품으로 퍼질 수 있습니다. 계란 껍질과 내용물 사이 접촉을 최소화하려면 다음을 따릅니다.

- 계란을 취급한 후 손에 손을 씻고 말립니다.

- 소독된 계란 분리기를 사용합니다.
- 맨손이나 장갑 낀 손으로 계란을 분리하지 않습니다.
- 계란 껍질을 사용하여 계란을 분리하지 않습니다.
- 액체 상태의 날계란 내용물을 보관하지 않습니다.

### 더 안전한 계란 대체품 사용

- 일반적으로 날계란을 사용하는 식품에 살균된 펄프 제품을 사용합니다.
  - 액화, 냉동, 건조된 형태의 가공 계란, 흰자와 노른자
  - 가당 계란 노른자(디저트용)
  - 가염 계란 노른자(마요네즈, 드레싱, 소스용)

### 계란 관련 규정

오염과 식품 매개 질병의 위험을 방지하기 위해 뉴사우스웨일즈의 식품법은 껍질이 불결하거나 금이 간 계란의 판매를 금지하고 있습니다.

### 계란 관련 정의

- '불결한 계란'은 눈에 띄는 배설물, 흙 또는 여타 물질(예: 노른자, 흰자, 깃털)로 오염된 계란을 말합니다.
- '금이 간 계란'은 껍질에 금이 간

계란을 말합니다(육안이나 검란을 통해 금이 보이는 경우)

### 자세한 정보

- 식품청 웹사이트 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) 에서 다음 자료를 다운로드하십시오.
  - 날계란 제품 생산에 대한 식품 안전 지침
  - NSW 계란 식품 안전 방안
  - 날계란 드레싱의 미생물학적 품질 안전성
  - 4 시간/2 시간 규칙
- 식품 표준 규정(예: 일반 식품 취급 요건, 업소와 장비 요건, 표기 요건) 관련 참조: [www.foodstandards.gov.au/](http://www.foodstandards.gov.au/)
- 식품청 전화 상담: 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
 PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
 T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
 ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)

