

<식약처·지방정부>

식약처, 국민식품 '달걀' 안전관리 실시

- 식용란선별포장업, 식용란수집판매업 등 식용란 취급업체 1,600여 곳 점검
- 유통·판매업체의 식용란 700여 건 수거...살모넬라균 등 검사

식품의약품안전처(처장 오유경)는 달걀로 인한 식중독 예방을 위해 6월 29일부터 11월 27일까지 지방정부와 함께 식용란 유통·판매업체* 1,600여 곳을 대상으로 위생점검을 실시한다고 밝혔다.

- * 식용란선별포장업: 달걀을 전문적으로 선별·세척·건조·살균·검란·포장하는 영업
- 식용란수집판매업: 달걀을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업

이번 점검은 달걀 식중독의 주요 원인인 살모넬라균*으로 인한 피해를 예방하고자 달걀 취급업체의 선제적인 안전관리와 위생적인 달걀을 공급하기 위해 마련되었다.

- * 살모넬라균 식중독 발생건 수 : ('21)32 → ('22)44 → ('23)48 → ('24)58 → ('25)76

주요 점검 사항으로는 ▲세척솔의 주기적 세척 및 살균·소독 여부 ▲달걀 세척 시 적정 물 온도, 살균제 농도 ▲자외선(UV) 살균기 광도(빛의 세기), 최소 적용(노출) 시간 등을 주로 살피며, 소비자의 알 권리 보장을 위해 산란일자, 생산자 고유번호 등 달걀 껍데기의 표시* 적정성 여부도 확인한다.

- * 산란일자 4자리, 생산자 고유번호 5자리, 사육환경번호 1자리(예시: 0608 M3FDS 2)

점검과 함께 식용란 700여 건을 수거하여 살모넬라균 등 미생물 검사와 잔류물질 검사도 병행하며, 특히 살모넬라 오염 우려가 있는 영업장의 경우 검체량을 2배로 늘려 검사를 강화할 계획이다.

식약처는 점검 결과, 위반업체는 즉시 행정처분하고 부적합 제품은 신속하게 회수·폐기 등 조치할 계획임을 알리며, 앞으로도 우리 국민이 안전한 축산물을 소비할 수 있도록 위생 취약 분야와 다소비 축산물에 대한 점검을 강화하겠다고 밝혔다.

<붙임> (영업자) 달걀 세척·살균 가이드

담당 부서	식품소비안전국 축산물안전정책과	책임자	과 장	정영이 (043-719-3240)
		담당자	사무관	안영창 (043-719-3245)
협조 부서	시·도(시·군·구) 축산물 안전관리 담당부서			



식용란선별포장업

살모넬라 저감에 효과적인 달걀 세척·살균 가이드라인 



식용란선별포장에서 살모넬라 저감에 효과적인 달걀 세척·살균을 위해 본 가이드를 따르기를 바랍니다.

※ 미생물이 3로그(99.9%) 이상 감소하는 경우 살균효과있는 것으로 판단

1

물세척 살균

(차아염소산나트륨을 살균제로 사용하는 경우)



차아염소산나트륨 150ppm을 35°C 이상에서 30초 이상 처리

※ 「식품의 기준 및 규격」에 따라 30초 이상이면서 물온보다 5°C 이상의 물 사용 필요

주의 물로 세척한 달걀은 냉장(0~10°C) 보존 및 유통하여야 한다.

2

UV 살균

(달걀 살균을 UV로 하는 경우)



달걀 표면에 0.7 UV 광도(mW/cm^2)에서 12초 이상 달걀 껍데기에 골고루 조사

※ 8.4 mJ/cm^2 이상의 UV(자외선) 에너지량 조사 필요

주의 작동 중인 램프를 맨눈으로 보지 말고, 피부를 노출하지 않는다.

UV(자외선) 광도 유지 또는 높이는 방법

1. 광출력 감소 방지하기 위해 주기적인 UV(자외선) 램프 청소
 - * 3-6개월 주기 청소(부드러운 천과 적절한 세척제 사용) 권장, 청소시 파손 주의
2. 오래된 UV(자외선) 램프 적기 교체
 - * 평균 램프 수명은 9,000~12,000시간(제조사별 교체 주기 상이) 직접 광도 측정용 통해 교체시기 확인
3. UV(자외선) 램프 추가 설치
4. UV(자외선) 램프와 달걀 사이 거리를 가깝게 조절



* 출처: 살모넬라균에 효과적인 달걀 세척·살균 가이드라인('26.2.26 배포): 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) > 법령/자료 > 자료실 > 안내서/지침