

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.

날계란을 사용하려는 업체는 살모넬라 오염 위험을 관리할 책임이 있습니다. 업체가 공급하는 식품이 안전하고 적절한 상태를 유지하도록 조치를 취해야 합니다.

날계란 함유 제품에는 각별한 주의 필요

날계란이 들어간 제품은 NSW 지역에서 광범위한 식품 매개 질병을 유발하기도 합니다. 발병의 원인이 되는 살모넬라균이 계란 껍질에서 발견되는 경우가 많기 때문입니다. 부적절하게 취급할 경우 살모넬라균이 날계란 제품을 오염시킵니다.

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, 에그 버터)
- 효과적인 조리 단계 없이 만든 디저트(예: 티라미수, 무스, 프라이드 아이스크림)
- 날계란을 함유한 음료(예: 날계란 고단백 스무디)

날계란 제품에 대한 규정

식품이 먹기에 안전하도록 하기 위해 계란과 날계란 제품의 처리, 보관, 취급에 각별한 주의를 기울여 살모넬라균의 증식을 막아야 합니다.

날계란 제품의 안전성 유지를 위해 식초나 레몬즙으로 산성화합니다.

살모넬라의 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.

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 '유통 기한' 일자 이전에 사용해야 합니다.

소독 및 위생

살모넬라가 업체에서 만든 다른 식품으로 확산되지 않도록 예방하는 것이 중요합니다.

- 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. 껍질과 내용물 사이 접촉을 최소화하려면 다음을 따릅니다.

- 계란을 취급한 전후에 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.
- 날계란을 제품에 사용할 때는 깨뜨린 즉시 사용합니다.

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)

식품법

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).

식품 매개 질환의 위험으로부터 고객을 보호하기 위해, 업체는 표준 제 3.2.2 조, 제 3 부, 제 7 항을 준수하여 오로지 안전하고 적합한 식품만을 처리할 수 있도록 해야 합니다.

자세한 정보

이 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 망라하는 것은 아닙니다. 식품업체는 식품 표준 규정 및 2003년 식품법(NSW)의 모든 조항을 준수해야 합니다.

- 식품청 웹사이트 www.foodauthority.nsw.gov.au 에서 다음 자료를 다운로드하십시오.
 - 지침: 날계란 제품 생산에 대한 식품 안전 지침
 - 위험 평가: NSW 계란 식품 안전 방안
 - 지침: 날계란 드레싱의 미생물학적 품질 안전성
 - 안내서: 4 시간/2 시간 규칙
- 호주뉴질랜드 식품표준청 (FSANZ) 웹사이트 www.fsanx.com.au 에서 식품 표준 규정(일반 식품 취급 요건, 업소와 장비 요건, 표기 요건 포함)을 다운로드 하십시오.

NSW 식품청 소개: NSW 식품청은 뉴사우스웨일즈에서 식품의 안전과 정확한 표기를 지원하는 정부기관입니다. 소비자와 업계 및 기타 정부기관들과 협력하여 식품의 안전한 생산과 보관, 이동, 판촉, 준비 등을 규제하고 관련 정보를 제공함으로써 식중독 발생을 최소화합니다.

참고: 이 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 망라하는 것은 아닙니다. 식품업체는 식품 표준 규정 및 2003년 식품법(NSW)의 모든 조항을 준수해야 합니다.