식품의약품안전처 보도참고자료

보도시점 배포 즉시 배포 2026. 3. 4.(수)

달걀 세척·살균은 이렇게 하세요

- 달걀 선별 포장 현장에서 적용할 효과적·과학적 세척·살균 기준 제시
- 소비자의 가정 내 달걀 취급 요령 함께 안내.. 살모넬라 식중독 저감 기대

식품의약품안전처(처장 오유경)는 살모넬라에 의한 식중독 사고가 지속 증가*하고 있어 **달걀 껍데기**에 있을 수 있는 **살모넬라균**을 효과적으로 살균하도록 하기 위해 **「살모넬라균에 효과적인 달걀 세척·살균 가이드라인」**을 마련하였다.

* 전체 살모넬라 식중독 발생 건수: ('20) 21→('21) 32→('22) 44→('23) 48→('24) 58
최근 5년간 살모넬라 식중독 203건 중 달걀 관련(조리식품 포함) 66건(약 33%)

달걀을 세척·살균처리를 하는 식용란선별포장업* 영업장의 살균력 측정 등 현장 실태를 조사하여 **살균효과를 얻을 수 있는 과학적인 기준을 마련**하고 가이드로 제시하였다.

* 식용란 중 달걀을 전문적으로 선별・세척・건조・살균・검란・포장하는 영업

가이드라인에는 살균의 효과를 얻을 수 있는 **▲달걀을 세척하는** 적정한 **물의 온도, 살균제의 농도, 시간 ▲자외선(UV) 살균기**의 **광도**(빛의 세기), **최소 적용**(노출) **시간**을 **제시**하고, **달걀**을 구매한 **소비자의 올바른 취급 요령**을 담았다.

특히, 자외선 살균기를 사용하는 영업장의 일부는 살균효과가 미흡한 것으로 나타나 **자외선 살균기**의 **광도**를 스스로 **측정**할 수 있는 **방법**과 **살균 효과를 높이기 위한 다양한 방법**들도 함께 **제시**하였다.

자외선 광도 측정 방법

√ **식품의약품안전처 공식 유튜브(아래 링크 또는 우측 QR코드)에서 식용란선별포장업 영업소의 자외선 살균기 광도를 측정하는 영상 시청하여 확인**

☞ 동영상 바로가기

소비자가 가정에서 달걀을 안전하게 소비하려면 **구입한 달걀은 별도 보관용기**에 담아 온도 변화가 적은 **4℃ 이하 냉장고 안쪽**에 **보관**하고 섭취할 때는 충분히 가열하여 가급적 빨리 섭취할 것을 **당부**하였다.

식약처는 이번 가이드라인 배포로 **식용란선별포장업 영업자**는 가이드에서 제시된 **세척·살균 방법**을 **적극 활용**하여 보다 안전한 달걀을 제공하는 한편, **가정**에서는 **달걀 취급 요령**을 **지킴**으로서 보다 안전하게 달걀을 취급하여 **살모넬라균 교차오염으로 인한 식중독 발생**을 **줄일 수** 있을 것으로 기대한다고 밝혔다.

가이드라인에 대한 **자세한 내용**은 '**식약처 누리집**(www.mfds.go.kr) > **법령/자료 > 자료실 > 안내서/지침**'에서 **확인**할 수 있다.

<붙임> 1. (영업자) 달걀 세척·살균 가이드
2. (소비자) 가정에서 올바른 달걀 취급 요령

담당 부서 <총괄>	식품소비안전국 축산물안전정책과	책임자	과 장	정영이 (043-719-3240)
		담당자	사무관	설찬구 (043-719-3253)
<협조>	식품의약품안전평가원 미생물과	책임자	과 장	주인선 (043-719-4301)
		담당자	연구관	김용훈 (043-719-4303)

국민 안심이 기준입니다
10년 지켜온 국민안심, 100년 뒤에도 안심기준

대한민국 정책브리핑

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 1 〔영업자〕 달걀 세척 · 살균 가이드

식용란선별포장업

살모넬라 저감에 효과적인 달걀 세척·살균 가이드라인



식용란선별포장장에서 **살모넬라 저감에 효과적인 달걀 세척·살균**을 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℃ 이상에서 30초 이상 처리

※「식품의 기준 및 규격」에 따라 30℃ 이상이면서 품온보다 5℃ 이상의 물 사용 필요

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

2 UV 살균

(달걀 살균을 UV로 하는 경우)





달걀 표면에
0.7 UV 광도(㎽/㎠)에서 12초 이상
달걀 껍데기에 골고루 조사

※ 8.4 mJ/㎠ 이상의 UV(자외선) 에너지양 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 오래된 경우 적기 교체
   * 평균 램프 수명은 9,000~12,000시간(제조사별 교체 주기 상이) 직접 광도 측정을 통해 교체시기 확인
3. UV(자외선) 램프 추가 설치
4. UV(자외선) 램프와 달걀 사이 거리를 가깝게 조절



붙임 2 〔소비자〕 가정에서 올바른 달걀 취급 요령

