

안전하고 신선한 계란의 유통을 위한 위생관리의 요점

윤 병 선 한경대학교 GRRC/농학박사

대)근 사육농가의 수가 늘어가는 한편 계란 유통전문회사 주도의 계란 유통으로 일부지역에서는 판매점에서의 냉장보관 판매도 이루어지는 등 계란의 유통부분에서도 소비자를 생각하는 노력이 많아졌다. 우리보다 유통 부분이 앞선 다른 나라의 위생관리 방법 중에서 산란계 농가와 GP센터 및 계란 집하장에서 필요할 것으로 생각되는 위생관리 요점을 발췌하여 안전하고 신선한 계란이 유통되는데 참고할 만한 사항을 정리하였다.

1. 계란보관 장소의 관리

구조와 설비는 건축법에 적합하게 하고 충분한 면적을 갖도록 하며 천정, 벽, 바닥 등은 청소하기 쉬운 구조로 한다. 조명은 바닥에서 15룩스 이상이 되도록 하고 화장실을 갖추고 비누는 물론 젖은 손을 닦거나 건조시키는 설비를 준비한다.

계란출입구는 외부로부터 먼지, 파리, 해충, 양생동물의 침입을 방지하기 위하여 빈 공간을 마련하고 방충커튼이나 에어커튼을 설치한다. 필요시 이외에는 항상 닫아놓는다.

2. 온도관리

유통단계에 맞춘 계란의 온도관리는 품

질유지 뿐만이 아니라 유해세균의 증식을 억제하고 살모넬라 등의 식중독을 예방하기 위해서도 중요한 역할을 한다.

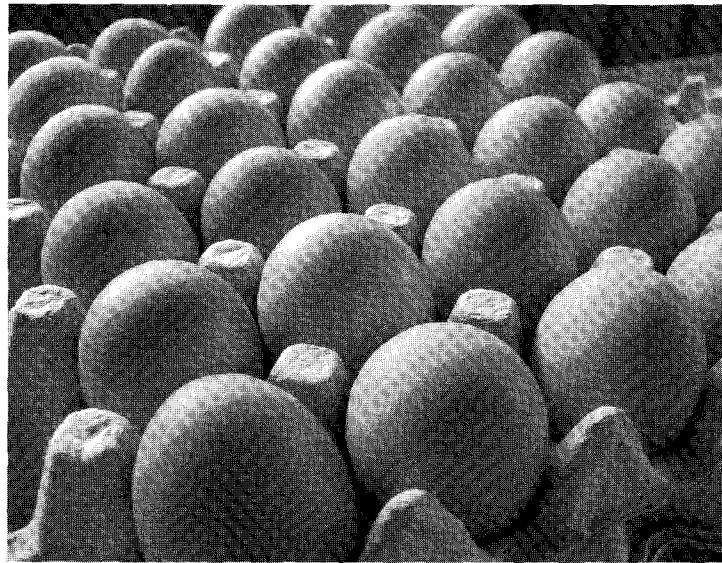
① 온도 관리

가능하면 저온이 바람직하지만 너무 온도가 낮으면 상온에서 유통 중인 계란은 외기온 도와의 차이에 의해 난각에 결로가 발생하므로 주의해야 한다. 결로는 조건에 따라 다르지만 기온차가 5°C에 도달하면 발생하는 것으로 알려져 있다.

② 저온 시스템

저온보관 상품의 보관온도는 10°C 이하이며 배달온도는 납품처와 협의하여 적정 온도를 유지해야 한다. 각각의 온도는 매일 아침과 저녁에 확인하고 기록해 둔다.

③ 자동온도 기록계는 정기적으로(매월 1회) 교정하고 그 결과는 기록한다.



② 선입선출(先入先出)

계란은 신선식품이므로 재고품은 신선유지를 위하여「선입선출」의 기본원칙을 준수하는 것이 요구 된다.

③ 신선도 검사

계란을 판매하는데 있어서 신선도를 감사하는 것은 불가결한 사항이다. 검사방법은 통상 1개의 로트에서 10개를 검사하는데 여름철에는 매일매일 실시하고 그 외의 계절에는 주 1회 실시한다.

3. 품질관리

① 표시 확인

유통하려는 계란은 이름, 수량, 산란일(포장일), 온도, 등을 확인하는 것은 품질 관리에 대단히 중요하다.

4. 차량관리

① 차체 내·외부의 소독

차체내부(짐칸)는 먼지가 쌓이기 쉬어 상품오염의 원인이 되므로 매일 1회 이상 청소 한다.

② 차체내부 소독

다른 화물을 운반하거나 세균 오염이 우려되는 경우 금속부식성이 없고 냄새가 강하지 않는 약제를 선택한다.

③ 차량의 청소와 소독의 기록과 보관

④ 차량 내부온도의 관리

작업개시 및 화물을 적재할 때마다 온도를 측정한다. 여름철 외기온도가 30°C일 때 차량 내부온도를 8°C로 낮추기 위해서는 30~45분 소요된다. 따라서 미리 냉방기를 가동하지 않으면 보관온도의 차이에 의해 난각 표면에 결로가 발생한다. 이 밖에 계란의 빠른 적재, 문의 개폐회수를 적게, 정차 중에도 냉방기 가동하기 등의 방법으로 내부온도의 상승을 억제한다.

5. 작업자의 위생관리

① 청결 복장

계란은 청결하게 다루지 않으면 안 되므로 작업자는 전용작업복, 모자, 신발 등을 착용하고 작업복은 항상 청결하게 보관할 것.

② 건강 검사

살모넬라 등의 식중독균에 의한 계란의 오염을 예방하기 위하여 설사, 복통 등의 소화기병 증상이 있는 사람이나 손에 상처가 있는 사람이 직접 계란을 접촉하는 작업을 하지 않도록 할 것.

③ 손의 청결

작업개시 전, 화장실 사용 후에는 반드시 손을 청결하게 씻을 것.

④ 작업자 교육

매일매일 작업을 시작하기 전 복장상태, 건강점검, 손의 청결상태 등을 점검하고 기록한다. 신규작업자에게는 계란과 사람의 위생의 중요성과 위생적인 취급에 관한 교육을 실시하고 년 1~2 회 계란 위생에 대한 교육을 실시한다.

6. 기록과 보관

입출고 기록과 각종 검사기록은 만일의 경우 식중독의 사고가 발생하였을 때에 계란 취급이 올바르게 이루어졌는지를 증명하는 매우 중요한 역할을 하게 되므로 빠짐없이 철저하게 기록한다.

7. 청소 등 작업

- ① 상품보관 장소는 매일 청소하고 위생문제가 발생하지 않도록 할 것. 청소의 방법은 비로 쓸고 걸레로 닦는 것을 주로 하고 물로 씻는 것은 실내온도에 영향을 주게 되므로 특별한 경우가 아니면 삼가는 것이 좋다.
- ② 년 1회 이상 쥐 또는 해충을 구제하고 기록해 둘 것. 