

▶ 식중독 예방 캠페인

# 달걀 만진 손이 위험한 이유

우리가 자주 먹는 달걀

그런데 달걀 때문에 수백 명이 식중독에 걸린 사례도 있다고 해요..

대체 무엇이 문제일까요?

오늘은 특별히 식탁보감 이재성 박사님을 모셨습니다!

박사님~ 우리의 궁금증을 풀어주세요!

## 수백명이 식중독에 걸려... 원인은?

지난 2021년 7월에 한 식당에서 음식을 먹은 손님 수백명이 식중독에 걸리는 사건이 발생했습니다. 도대체 음식의 무엇이 문제였을까요?

**연합뉴스**  
손님 450명 식중독 ██████████ 영업정지 등 행정 처분

출고시간 | 2021-08-06 09:22

| 조사 결과 계란지단-절임무-양념장 등에서 살모넬라균



식중독 (PG)  
[제작 조혜민] 일러스트

한 식당에서 음식을 먹은 손님 수백명이



**연합뉴스**  
손님 450명 식중독 ██████████ 영업정지 등 행정 처분

출고시간 | 2021-08-06 09:22

| 조사 결과 계란지단-절임무-양념장 등에서 살모넬라균



식중독 (PG)  
[제작 조혜민] 일러스트

식중독에 걸리는 사건이 발생했습니다



보건당국이 조사한 결과 면 위에 고명으로 올라간 달걀지단에서 살모넬라가 검출되었다고 합니다.

잠깐, 여기서 살모넬라는 무엇일까요?

살모넬라(Salmonella)는 식중독을 일으키는 세균의 이름인데요, 소나 돼지의 장에도 살지만 우리는 주로 닭과 계란을 통해 접하게 됩니다.



자, 닭의 해부학적 구조를 살펴봅시다!

아래 그림에서 알 수 있듯이, 닭은 **알이 나오는 관과 변이 나오는 관이 만나 있습니다**(이 곳을 총 배설강이라고 하죠). 즉 닭의 똥꼬에서 알이 나오는 겁니다. 그리고 이렇기 때문에 **변에 있던 살모넬라균이 계란껍질에도 붙을 수 있는 거죠!**





살모넬라균은 2,500여 종이나 있는데요,  
닭의 경우 살모넬라균이 내장에 존재해도 그리 큰 증상이 일어나지 않지만, 사람의 장으로 들어올  
경우 열, 복통, 구토, 설사를 일으키는 **식중독과 장염이 일어나게 됩니다.**





아니, 음식을 먹을 때 달걀을 날로 먹은 것도 아니고! 다 익힌 지단을 먹은 건데 식중독에 걸리다니! 고개가 갸우뚱해지죠?

또 살모넬라는 열에 약한 균(75도에서 1분이면 죽어요)인데, 대체 어떻게 살모넬라균이 지단에서 발견된 걸까요?

### 달걀 만진 손이 위험한 이유

달걀 지단을 만드는 과정을 생각해 봅시다!

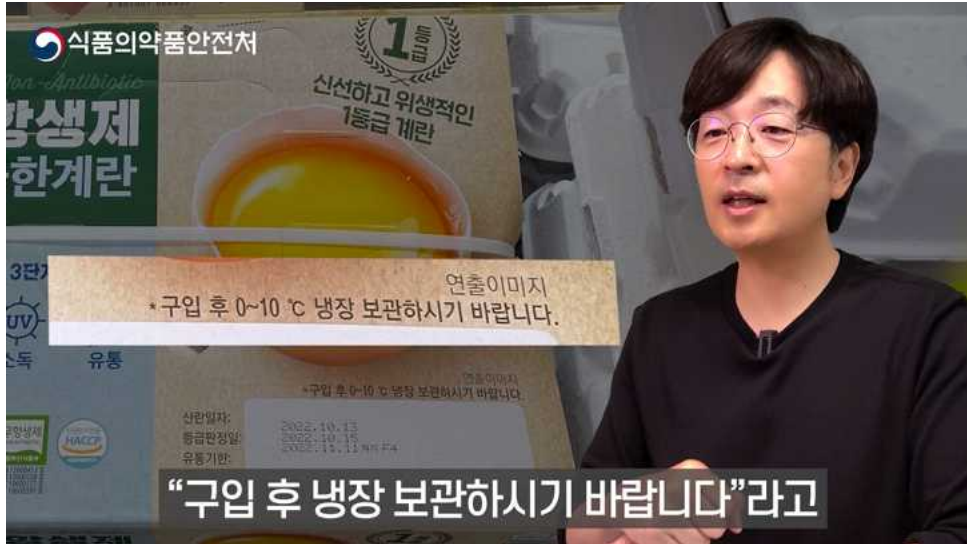
우선 달걀을 손에 들고 깨야 하죠. 그런데 만약 그 달걀이 살모넬라에 오염되어 있던 거라면? 그 균이 손으로 옮겨가겠죠! 또 그 손을 씻지 않은 채 다른 그릇을 만진다면?

결국 달걀껍질에서 손으로, 손에서 지단으로 살모넬라가 옮겨가겠죠!



또 한가지, 문제가 발생했던 식당에서는 달걀을 냉장 보관하지 않고 그냥 상온에서 보관했었다고 합니다.

달걀을 구매할 때 표시사항을 잘 보면 **"구입 후 냉장 보관하시기 바랍니다."**라고 적혀있어요. 또 세척해서 냉장 유통했던 계란은 반드시 냉장 보관 하도록 규정돼 있습니다.



그 이유는 **냉장보관을 하지 않을 경우 세균이 증식되기 쉽기 때문**인데요, 만약 차갑게 냉장했던 계란이 상온으로 나오면 표면에 이슬이 맺히게 되고 이슬로 인해 표면이 습해지면 혹시라도 껍질에 남아 있던 살모넬라균이 덥고 습한 환경을 만나 더더 증식하기 쉬워지는 거죠!





또 한 가지!

계란을 세척하면 껍질을 코팅하고 있던 큐티클층이 없어집니다. 만약 덥고 습해져서 계란껍질의 살모넬라균이 막 증식했는데 계란껍질을 코팅하고 있던 큐티클층이 없어지면 세균이 계란 내부로 침투하기가 쉽죠! 그래서 한 번 냉장을 했던 계란은 계속해서 냉장을 하라고 하는 겁니다.





## 날계란을 만졌다면 반드시 **비누로 손을 씻자**

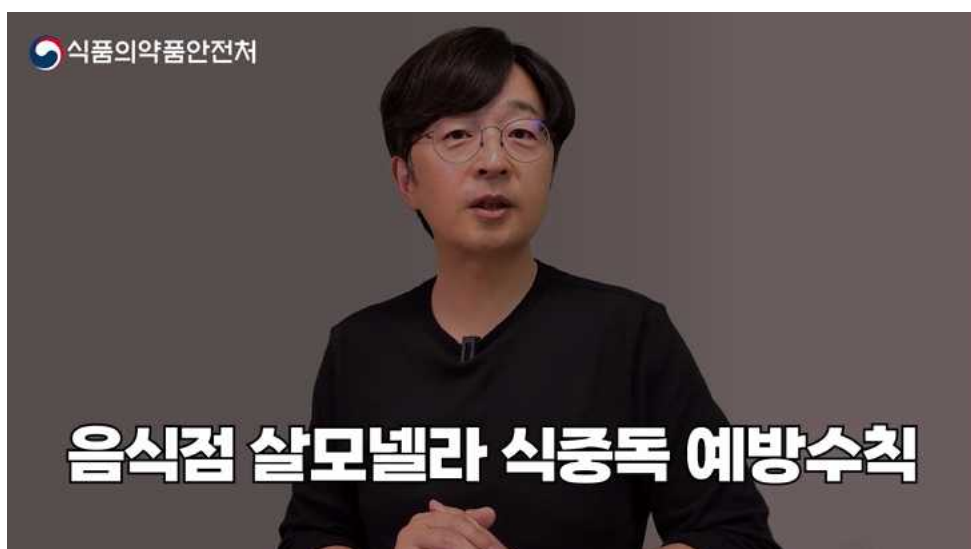
이 사례를 통해 우리가 얻을 수 있는 교훈들을 정리해 봅시다.

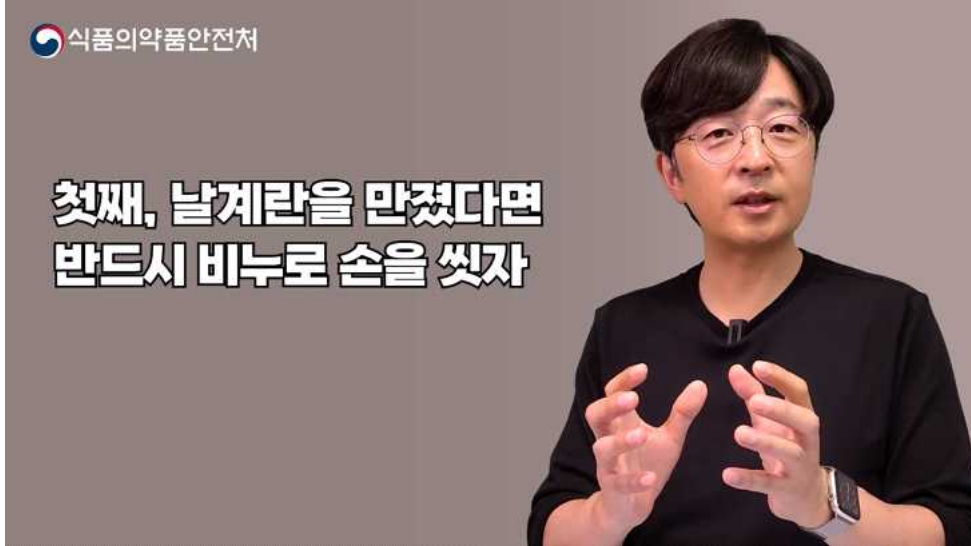
음식점 살모넬라 식중독 예방수칙 첫째, **날계란을 만졌다면 반드시 비누로 손을 씻자!**

닭과 계란으로부터 살모넬라를 완전히 박멸할 수는 없을 겁니다. 그러니 우리가 주의해야 할 것은 **계란을 만진 우리의 손입니다.**

예를 들어 계란 만진 손으로 나물을 무치면 살모넬라가 나물로 가겠죠(교차오염)?

위생장갑을 끼도 마찬가지입니다! 그 장갑을 계속 낀 채로 계란도 만지고 다른 식재료도 만지면 살모넬라가 전파됩니다. 장갑을 끼고 날계란을 만졌다면 다른 거 만지기 전에 그 장갑도 씻어야죠! 아니면 벗어 버리거나요~!





## 계란은 반드시 **냉장보관**

둘째, **계란은 반드시 냉장보관!**

살모넬라는 냉장고에서도 살 수 있기는 합니다. 많이 증식하지는 못하지만요~



## 계란은 완전히 **익혀** 먹자

셋째, **계란은 완전히 익혀** 먹자

살모넬라균은 열에 약해서 65도 정도에서는 20-30분 정도, 75도 이상에서는 1분이면 죽는다고 합니다. 익히면 안심인거죠!

혹시 삶은 계란은 좀 괜찮을 것 같나요? 세균이 계란 내부로 침투하지 않았다면 괜찮겠죠! 하지만 삶은 계란도 실온에 방치하면 상할 수 있어요. 냉장 보관이 안전합니다.



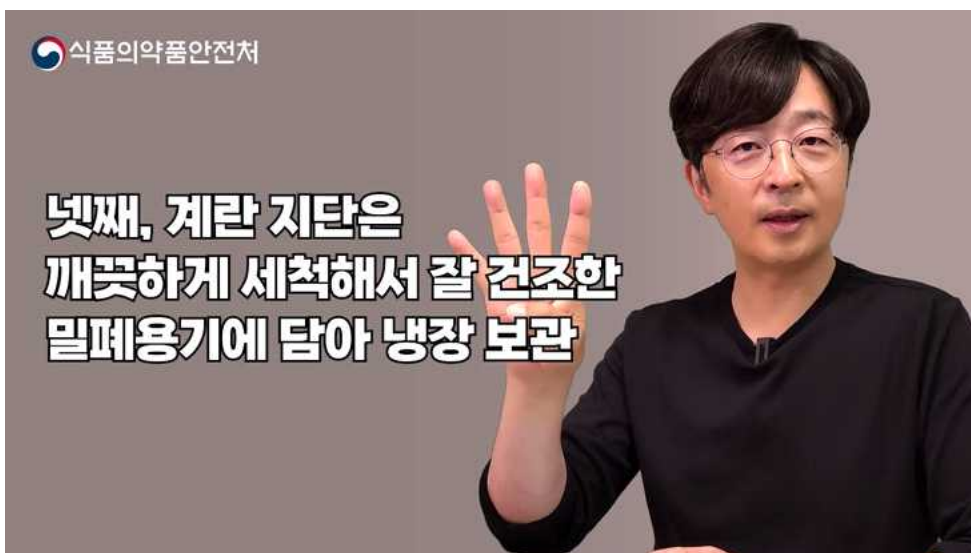


계란 지단은 **깨끗하게 세척해서 잘 건조한 밀폐용기에 담아 냉장 보관**

넷째, **계란 지단은 깨끗하게 세척해서 잘 건조한 밀폐용기에 담아 냉장 보관!**

음식점은 바빠서 계란 지단을 하루 전날 만들어 놓고 사용하는 경우가 많은데요, 만약 보관하는 용기에 살모넬라가 오염되어 있으면 잘 만들어 놓은 계란지단에 살모넬라가 증식할 수 있습니다. 그러니 계란물을 만드는 통도 잘 관리해야 합니다!

계란물을 담았던 통은 사용 후 반드시 세제로 깨끗이 닦아 건조해서 다시 사용해야 합니다. 한번 오염된 계란물 통에 계속해서 계란을 넣어 섞으면 전부 살모넬레에 오염될 수 있습니다.



**장염 증상이 있다면 조리하지 않기**

## 한 가지 더!

음식점에서 조리하시는 분들은 설사, 복통 등 **장염 증세가 있으면 증세가 없어진 뒤 이틀까지는 조리하지 마세요**. 조리사님 손을 통해서 살모넬라가 음식으로 퍼지고 그게 손님한테로 갈 수 있거든요!



## 식중독 멈춰! 우리가 꼭 실천해야 할 5가지

첫째, 날계란 만진 후 손 씻기

둘째, 계란은 냉장 보관하기

셋째, 계란은 완전히 익혀 먹기

넷째, 계란 보관 용기는 깨끗하게 세척·건조해서 사용하기

다섯째, 장염 증상이 있다면 조리하지 않기

잊지 마시고 꼭 실천해 주세요!

작성자 식약지킴이