

앞으로

식당·제과점 등 영업자는
위생적으로 처리된 달걀을
사용하셔야 합니다.



식품접객업 등 식품 관련 영업자의 확인사항

01 포장 및 표시가 없는 달걀은 사용하지 마세요

* 『식품위생법』 식품접객업 영업자 등의 준수사항에 따라 영업정지 등 처분을 받을 수 있습니다.

02 선별·포장된 달걀만 사용하세요

- 달걀을 구입시 '식용란 선별·포장 확인서' 확인

* 2022.1.1부터는 가정용 달걀 뿐 아니라 음식점 등 영업소에서 조리하는 달걀도 선별·포장 처리된 달걀만 사용 가능합니다.

03 물세척된 달걀은 꼭 냉장보관(0~10℃) 하세요

- 물세척 여부는 식용란 선별·포장 확인서나 달걀 표시사항으로 확인

식품 관련 영업자란?

식품접객업(일반음식점, 휴게음식점, 단란·유흥주점, 위탁급식업, 제과점), 즉석판매 제조·가공업