

종란 위생



난상 직 후 3분이 오염  
위험성이 가장 큰 시기

난상 청결 유지; 난상내부  
지저분한 것들과 분변을  
매일 제거해 줌. 종란 벨트를  
매주 청소하고 위생적으로 관리해 줌



지저분한 종란 및 방란은  
깨끗한 종란과 분리하여  
집란하고 따로 보관함

## 훈증소독

포르말린 훈증 소독은 집란 후 2시간 이내에 실시

- 10g의 파라포름알데히드 가루를 가열하거나 43ml의 포르말린에 21g의 과망간산칼륨을 첨가함 (m3 당 사용량), 공간의 크기에 맞추어 적정량 사용
- 최소한 24 C (75 oF), 65%의 상대습도를 유지해야 함
- 골고루 섞일 수 있도록 순환팬을 가동
- 각 지역의 법/규정을 따르도록 함



## 종란 보관

종란을 마른 상태로 유지;  
에어컨과 가습기가 잘  
관리되는지, 물방울이  
떨어지는 곳은 없는지 확인.  
종란에 직접 바람이 불지  
않도록 관리



종란보관실이 비어있을  
때 세척 및 소독 실시

## 종란 운반

결로 방지;  
종란 보관부터 운송사이에  
냉장운송시스템(콜드체인)을  
유지할 것



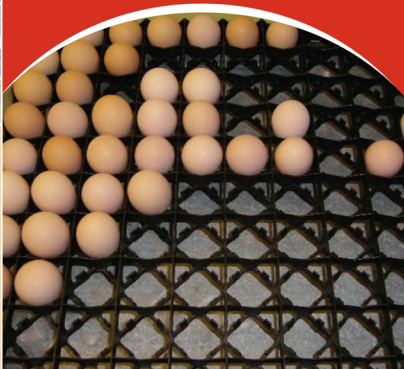
종란을 실기 전에  
운반트럭이 세척  
및 소독이 되었는지  
확인할 것

대차 관리 위생

집란은 하루 최소  
4회 이상 실시



훈증소독 시 플라스틱 난좌(발육좌)를 사용

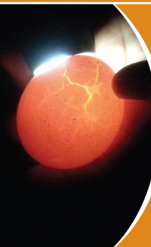


집란 후 4시간 이내에  
적정 온도에서 보관



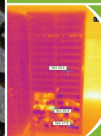
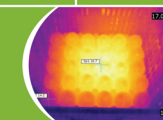
종란 보관일자	보관 온도	상대습도
0-7일	18 °C (64 °F)	75 - 80%
8-13일	12-15 °C (54-59 °F)	
13일 이상	12 °C (54 °F)	

종란의 손상을 방지하기  
위해서 종란 보관실에서  
트럭으로 이동할 때 종란을  
조심스럽게 취급할 것



종란의 손상을 방지하기  
위해서 종란 보관실에서  
트럭으로 이동할 때 종란을  
조심스럽게 취급할 것

상자 등에 담기  
전에 발육시작온도점  
이하로 종란 온도를  
낮추어 줄 것



대차를 아래에서 부터 채울 것