

鶏卵の規格基準（まとめ）

殺菌液卵及び未殺菌液卵については、次に示す微生物学的な成分規格や製造や保存にあたっての基準が守られるとともに、適切な表示がなされるよう必要な措置を講じること。

1. 殺菌液卵

（1）成分規格

サルモネラ 陰性／25 g 以下

（2）製造の基準

ア 原料卵

（ア）原料卵は、食用不適卵（腐敗卵、カビ卵、異物混入卵、血玉卵、重度破卵（卵殻膜が破れ、液漏れをしている卵をいう）、みだれ卵（卵黄が潰れた卵をいう。ただし、物理的な理由で卵黄が潰れたものを除く。）及び孵化中止卵）を含まないものであること。

（イ）原料卵は、正常卵、破卵、汚卵及び軟卵に選別されていること。

（ウ）破卵、汚卵及び軟卵は、搬入後24時間以内に又は8℃以下で保存し72時間以内に割卵し、加熱殺菌すること。

（エ）正常卵を3日以上保存する場合は、8℃以下で保存し、できるだけ速やかに割卵すること。

イ 洗卵

（ア）汚卵は、必ず洗浄するとともに、150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等以上の効果を有する殺菌剤で消毒すること。

（イ）原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵直前に飲用適の流水で行うこと。

ウ 割卵及びろ過工程

（ア）割卵から充填までの工程は、一貫して行うこと。

（イ）割卵及びろ過に用いる設備（ろ過の網を含む）は、作業終了後及び作業中に定期的に洗浄し、消毒すること。

（ウ）割卵は洗浄し、消毒した清潔な容器及び器具類を用いて行うこと。

（エ）機械を用いて割卵する場合は、遠心分離又は圧搾方式で行わないこと。

（オ）誤って食用不適卵を割卵した場合は、直ちに、当該卵が混入した液卵を廃棄するとともに、割卵に用いた器具容器を洗浄消毒すること。

エ 殺菌前の液卵の貯蔵

殺菌前の液卵は、速やかに冷却装置のある貯蔵タンクへ移し、8℃以下に

冷却すること。ただし、割卵後すぐに殺菌する場合にあっては、この限りでない。殺菌前の液卵を8時間以上貯蔵する場合は、速やかに5℃以下に冷却すること。

オ 殺菌

液卵は、つぎの条件又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱殺菌すること。

(ア) 液卵（加糖または加塩したものを除く）

a. 連続式により殺菌する場合

全卵： 60℃ 3.5分間

卵黄： 61℃ 3.5分間

卵白： 56℃ 3.5分間

b. バッチ式により殺菌する場合

全卵： 58℃ 10分間

卵黄： 59℃ 10分間

卵白： 54℃ 10分間

(イ) 液卵（加糖または加塩したもの）

連続式により殺菌すること

10%加塩卵黄： 63.5℃ 3.5分間

10%加糖卵黄： 63.0℃ 3.5分間

20%加糖卵黄： 65.0℃ 3.5分間

30%加糖卵黄： 68.0℃ 3.5分間

20%加糖全卵： 64.0℃ 3.5分間

(なお、バッチ式による殺菌については、製造実態を調査の上、今後、必要な加熱条件について、検討することとする。)

カ 液卵は、加熱殺菌後、直ちに8℃以下に冷却すること。

キ 冷却後、液卵を容器包装に充填する場合は、微生物汚染が起こらない方法により、殺菌済みの容器包装に充填し、直ちに密封すること。

(3) 保存等の基準

液卵の適切な温度管理等を行わせるため、以下の事項が遵守されるよう必要な措置を講じること。

ア 液卵は、8℃以下で保存する。ただし、冷凍液卵にあっては、-15℃以下で保存すること。

イ 製品の運搬器具は洗浄し、消毒し、乾燥させたものであること。

ウ 製品の輸送にタンクローリーを用いる場合にあっては、当該タンクローリーは、洗浄の容易なステンレス製のタンクであって、定置洗浄装置又はこれと同等の効果を有する方法で洗浄消毒を行うこと。

(4) 表示の基準

食品製造者等に対して用途別に適切に液卵を取扱うようにさせるため、以下の事項が表示されるよう、必要な措置を講じること。

ア 名称

イ 原材料名

ウ 製造者氏名及び製造所所在地（輸入品にあつては、輸入業者名及び営業所所在地）

エ 食品添加物

オ 消費期限又は賞味期限

カ 保存の方法

キ 殺菌方法

2. 未殺菌液卵

(1) 成分規格

一般生菌数 10^6 / g 以下

(2) 製造の基準

ア 原料卵

(ア) 原料卵は、食用不適卵（腐敗卵、カビ卵、異物混入卵、血玉卵、重度破卵（卵殻膜が破れ、液漏れをしている卵をいう）、みだれ卵（卵黄が潰れた卵をいう。ただし、物理的な理由で卵黄が潰れたものを除く。）及び孵化中止卵）を含まないものであること。

(イ) 原料卵は、正常卵、破卵、汚卵及び軟卵に選別されていること。

(ウ) 破卵、汚卵及び軟卵は、搬入後24時間以内に又は8℃以下で保存し72時間以内に割卵し、充填すること。

(エ) 正常卵を3日以上保存する場合は、8℃以下で保存し、できるだけ速やかに割卵すること。

イ 洗卵

(ア) 汚卵は、必ず洗浄するとともに、150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等以上の効果を有する殺菌剤で消毒すること。

(イ) 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵直前に飲用適の流水で行うこと。

ウ 割卵及び充填

(ア) 割卵から充填までの工程に用いる設備は、作業の前後及び1ロットの原料卵を処理するごとに、又は作業中に定期的に清掃し、消毒すること。

(イ) 割卵は洗浄し、消毒した清潔な容器及び器具類を用いて行うこと。

(ウ) 機械を用いて割卵する場合は、遠心分離又は圧搾方式で行わないこと。

- (エ) 誤って食用不適卵を割卵した場合は、直ちに、当該卵が混入した液卵を廃棄するとともに、割卵に用いた器具容器を洗浄消毒すること。
- (オ) 割卵から充填までの工程で、液卵の温度が上昇しないよう適正に温度管理を行うこと。
- (カ) 液卵は、割卵後速やかに8℃以下に冷却すること。
- (キ) 冷却後液卵を容器包装に充填する場合は、微生物汚染が起こらない方法により、殺菌済の容器包装に充填し、直ちに密封する。
- (ク) 凍結液卵以外の液卵の一日の製造量は、特定の使用者から注文があった数量のみとすること。

(3) 保存の基準

液卵の適切な温度管理等を行わせるため、以下の事項が遵守されるよう必要な措置を講じること。

- ア 液卵は、8℃以下で保存する。ただし、冷凍液卵にあつては、-15℃以下で保存すること。
- イ 製品の運搬器具は洗浄し、消毒し、乾燥させたものであること。
- ウ 製品の輸送にタンクローリーを用いる場合にあっては、当該タンクローリーは、洗浄の容易なステンレス製のタンクであつて、定置洗浄装置又はこれと同等の効果を有する方法で洗浄消毒をおこなうこと。

(4) 表示の基準

食品製造者等に対して用途別に適切に液卵を取扱うようにさせるため、以下の事項が表示されるよう、必要な措置を講じること。

- ア 名称
- イ 原材料名
- ウ 製造者氏名及び製造所所在地（輸入品にあつては、輸入業者名及び営業所所在地）
- エ 食品添加物
- オ 消費期限または賞味期限
- カ 保存の方法
- キ 未殺菌である旨及び使用にあたって製造、加工又は調理工程中において必ず加熱殺菌して使用する旨

注：食品・添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号、最終改正平成24年6月25日厚労告第404号）の第一 食品 D 食鳥卵、および食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について（平成10年11月25日生衛発第1674号）を参照した。