

## 卵選別包装施設の衛生管理要領

卵選別包装施設（以下、「GPセンター」という）の衛生管理に当たっては、食品衛生法第 19 条の 18 第 2 項に基づき都道府県知事が定める管理運営の基準の他、次の事項について、衛生管理を行うこと。

注：食品衛生法の改正により、上記の食品衛生法第 19 条の 18 第 2 項は、現在の食品衛生法第 50 条第 2 項に移行しています。

### 1 原料卵の受入れ

- (1) 腐敗卵（腐敗している殻付き卵）、カビ卵（カビの生えた殻付き卵）、重度破卵（液漏をしている殻付き卵）、孵化中止卵（孵化させるために加温し、途中で加温を中止した殻付き卵）破卵（卵殻にひび割れが見える殻付き卵）、重度汚卵及び軟卵（卵殻膜が健全であり、かつ、卵殻が欠損し、又は希薄である殻付き卵）が施設に搬入されないよう点検すること。
- (2) 点検の結果、食用不適卵である腐敗卵、カビ卵、重度破卵及び孵化中止卵を発見した場合にあっては、食用にしないこと。
- (3) 受入れにあたっては、つぎに掲げる事項を記録し、その記録を 3 ヶ月間保管すること。
  - ア 搬入年月日
  - イ 搬入量（個数又は重量）
  - ウ 採卵養鶏場の所在地及び氏名
  - エ 産卵日又は採卵日

### 2 原料卵の保管

- (1) 原料卵は直射日光の当たらない涼しい場所に保管すること。
- (2) 原料卵は採卵養鶏場ごと、搬入年月日ごとに区別、整理して保管すること。

### 3 洗卵

- (1) 洗卵する場合は、洗卵前に重度汚卵、5（4）に規定する C 及び D 級破卵を除去すること。
- (2) 洗卵は、飲用適の水を用い、原則として流水式で行うこと。
- (3) 洗卵に用いるブラシは、清潔で衛生的なものであること。

- (4) 洗浄水の温度は、30℃以上、かつ、原料卵の温度より5℃以上（8℃以下で保存された原料卵については、原料卵の温度より5℃以上）高くすること。
- (5) 洗浄水及びすすぎ水は、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を用いるとともに、すすぎ水の水温は洗浄水温より5℃以上高くすること。
- (6) 洗浄水及びすすぎ水に水道水以外の水を用いる場合は、飲用適の水であることを年1回以上確認すること。

#### 4 乾燥

- (1) 水洗した卵は、速やかに乾燥すること。
- (2) 乾燥に用いるブラシは清潔で衛生的なものを使用すること。

#### 5 検卵

- (1) 検卵は、営業者により、従業員のうちから「検卵責任者」として専任された者が行うこと。なお、機械により検卵する場合は、「検卵責任者」がその検卵状況を管理すること。
- (2) 検卵は、透過光線、その他正常卵と破卵等を適確に選別できる方法を用いて行うこと。
- (3) 検卵は確実に正常卵と破卵、気室の深さ、異物混入の有無等を選別できる速さで行うこと。
- (4) 検卵に当たっては、原料卵を下記に掲げる区分に基づき、選別すること。
  - ア 正常卵
  - イ A級破卵：透過光線により発見されるひびが見られるもの
  - ウ B級破卵：卵殻が破れているが卵殻膜は破れていないもの
  - エ C級破卵：卵殻及び卵殻膜が破れているもの
  - オ D級破卵：卵殻膜が破れ液漏れしているもの
  - カ 汚卵：ふん便、血液、卵内容物、羽毛等により汚染されているもの
  - キ 軟卵：卵殻膜が健全であり、かつ、卵殻が欠損し、又は希薄であるもの
  - ク 異物混入卵：異物が混入しているもの
  - ケ 血玉卵：血液が混入しているもの
  - コ みだれ卵：卵黄が潰れているもの。ただし、物理的な理由によるものを除く。
- (5) A級～C級破卵及び軟卵は、液卵又は加熱加工用として出荷すること。
- (6) D級破卵、異物混入卵、血玉卵及びみだれ卵は、食用に出荷しないこと。
- (7) 洗浄しても汚れの残る汚卵は、液卵又は加熱加工用として出荷すること。

#### 6 包装

包装（外包装）及び容器包装は、衛生的で清潔なものを用いること。包装（外包装）は原則として新箱を用いることとする。なお、やむを得ず再利用する場合にあっては、1回限りとすること。

## 7 表示

以下に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装（外包装））を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載すること。なお、やむを得ず、すでに他の卵選別包装施設が使用していた包装を用いる場合にあっては、表示内容が明確に分かるよう当該包装に表示内容を印刷した用紙を貼付する等により行うこと。

(1) 生食用の殻付き卵（消費者に対し、期限表示内はそのまま生の状態で提供できる卵）

ア 名称

イ 採卵した施設又は選別包装を行った施設の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は選別包装を行った者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名（法人にあっては、その名称）

なお、選別包装を行った者の氏名及びその所在地を表示する場合にあっては、できる限り、採卵した施設の所在地及び採卵した者の氏名もあわせて表示すること。

ウ 消費期限又は賞味期限

エ 使用の方法

オ 摂氏10℃以下で保存することが望ましい旨

カ 生食用である旨

キ 賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

(2) 加熱加工用の殻付き卵（消費者に対し、必ず加熱殺菌してから提供することが必要な卵）

ア 名称

イ 採卵した施設又は選別包装を行った施設の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は選別包装を行った者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名（法人にあっては、その名称）

なお、選別包装を行った者の氏名及びその所在地を表示する場合にあっては、できる限り、採卵した施設の所在地及び採卵した者の氏名もあわせて表示すること。

ウ 産卵日、採卵日、格付け日、包装日、消費期限又は賞味期限

エ 加熱加工用である旨

オ 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

(3) 期限表示における期限の設定に当たっては、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うこと。このため、関係事業者団体が作成した適切な期限表示設定のための指針を参考とすること。

## **8 保管及び流通**

選別包装後の卵は、できる限り低温で保存するとともに、保管から輸送に当たっても大きな温度変化を防止するため、一定の温度を維持するよう努めること。なお、できる限り流通から消費に至るまで一貫して冷蔵流通することが望ましいこと。

## **9 施設設備の洗浄消毒**

毎日の作業終了後、処理室、ブラシ、コンベア等は、洗浄及び消毒を行った後乾燥させること。