

生卵製品の

安全な調理

生卵製品を調理するレストラン、カフェ、ベーカリー、ケータリング業者は、安全な取り扱いの慣習に従うかあるいはより安全な代替方法をとる必要があります。

より安全な代替方法

食品事業者は、調理されていない生卵の代わりに以下のより安全な代替方法を使用しなければなりません。

- 生卵製品を製造する代わりに、商用で製造されたドレッシング、ソース、スプレッドを使用する
- デザートやドリンクなどの調理済み食品(それ以上の調理が不要な製品)では、生卵ではなく、殺菌卵製品を使用する

事業者が生卵製品の使用を選択した場合は、食品が安全であることを確認するための手順が必要です。

生卵を含む食品は特別な注意が必要です

生卵を使用する製品は、NSWでの最大規模の食品由来の疾病の発生の理由となっています。これは、食品を汚染する、疾病を発生させる有機体のサルモネラ菌が全卵のからの表面にあることが原因です。

疾病の発生は顧客に害を与え、事業者の評判や商売の今後の見込みに重大な影響を及ぼします。

食品由来の疾病は、以下と関連しています。

- 卵ドレッシング、ソース、スプレッド(例 マヨネーズ、アイオリ、オランダーズソース、卵バター)
- 効果的な調理手順なしにデザートを作る(例 ティラミス、ムース、フライド・アイスクリーム)
- 生卵を含む飲み物(例 エッグノッグ、エッグフリップ、生卵高プロテインスムージー)

生卵製品に関する要件

食品が食べても安全であるように、サルモネラ菌の増殖を防止するためには、卵と卵製品(酸性化したもの、あるいは酸性化していないもの)の調理、保存、取り扱いに特別な注意を払わなければなりません

酢やレモンジュースを使用して、卵の受け取りと保管安全にするため生卵を酸性にする

サルモネラ菌の増殖を止めるには以下のことが重要になります。

- 生卵製品を 4.2 以下の pH で酸性化させる - 酢やレモンジュースを使用するとできる。
- 酸性化した卵の pH を、pH メーターか pH 試験紙でチェックし記録する

酸性化生卵製品の保存と温度制御

- 酸性化した生卵製品は、5°C 以下で保存する
- 毎日、大量ではなく、小さなおけで新たに酸性化した生卵製品を作る
- 酸性化した生卵製品は 24 時間以内に廃棄する。

酸性化していない生卵製品

食品事業者は、酸性化していない生卵製品を製造してはなりません。

しかしこれを行う場、食品事業者は、特別な注意を行い、以下に概説する厳しい衛生慣行に従わなければなりません。さらに、全卵にひびが入った場合は、すぐに生卵製品で使用してください。

卵の受け取りと保管

- 以下のような全卵のみを購入して受け取る
 - 清潔でひびのついていない、漏れのない卵



- 清潔なパッケージに入って供給されたもの
- 正しくラベルがつけられたもの (例 食品名、供給社名と住所、ロット証明書あるいは日付マーク)
- 全卵は、5°C 以下で冷蔵し、「賞味期限」日までに使用しなければならぬ
- 素手で、あるいは手袋をはめた手で卵の黄身と白身を分離しない
- 卵の殻を使用して黄身と白身を分離しない
- 液体状の生卵を保存しない

より安全な別の卵も利用できる

- 従来より生卵が含まれる食品用の殺菌したパルプを使用する
 - 加工済みの全卵の液体、冷凍したあるいは乾燥させた加工済みの全卵、卵の白身と黄身
 - 砂糖入りエッグヨーク(デザート用)
 - 塩入エッグヨーク (マヨネーズ、ドレッシング、ソース用)

卵に関する法規

NSW の食品法では、汚れたあるいはひびの入った殻のついた卵の販売を禁止しています。この理由は、汚染と食品由来の疾病のリスクが増加するからです。

卵の定義

- 「汚い卵」とは、殻に目に見える排泄物、土、あるいは他のもの (例 「汚い卵」とは殻が目に見える排泄物、土、他のもの (例 黄身、卵白、羽根)などで汚染された卵のことです。
- 「ひびの入った卵」とは、ひび割れた殻のついた卵のことです。(裸眼あるいはキャンドリング方法で亀裂が見える場合)

より詳しい情報

- 食品安全監督局のウェブサイトをご覧ください
www.foodauthority.nsw.gov.au 以下をダウンロードしてください。
 - 生卵製品の調理に関する食品ガイドライン
 - NSW 卵食品の安全性構想
 - 生卵ドレッシングの微生物学的特性
 - 4 時間/2 時間の規則
- 食品安全基準条例 (例 一般的食品取扱要件、設備と装置に関する要件、ラベリング要件) はこちらをご覧ください。
www.foodstandards.gov.au/
- 電話 1300 552 406 の食品安全監督局までお電話ください。

衛生

- 生卵製品を作る際に使用する厨房機器は、使用前と使用後に毎回清潔にして消毒する。
- 保存容器とドレッシング/ソースディスペンサーは、1 回の製造ごとに洗浄して殺菌する
- 一回ごとに各食品に別の容器を使用する (例 前のドレッシングやソースに継ぎ足さない)
- 厨房の表面と器具を清潔で乾燥させて維持する。
- さらに汚染が広まりやすいため、卵は洗わない。

卵の黄身と白身を分ける

卵の殻にサルモネラ菌が存在する場合、手を通して、厨房全体あるいは他の食品に広がる可能性があります。卵の殻と中身の接触を最小限に抑えるには、以下のことを実施してください。

- 卵を扱う前・扱った後に手を洗い乾かす
- 消毒済みの卵黄分離器を使用する

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

November 2015
NSW/FA/F1181/1511-Japanese