

鶏卵の賞味期限表示マニュアル

第一ポーターリーファーム

鶏卵のサルモネラ菌の汚染率は0.03%程度といわれ、極めて低いものです。常温でも一定期間内は繁殖することはないので、食中毒の起こる心配はありません。しかし、万一菌に汚染されていた場合、一定期間を過ぎると菌は増殖を始めます。そこで、菌が増殖する前までの期間を「安心して、生で食べられる期間」すなわち「賞味期限」といたします。

賞味期限の設定については、「科学的・合理的な根拠に基づく期限設定」に基づいて行うことがJAS法・食品衛生法のガイドラインで明記しております。鶏卵においては、具体的な「鶏卵を生食できる期限の算出根拠」として、英国のハンフリー博士の研究に基づいて算出された期間（下記参照）を日本養鶏協会、全農をはじめとするほとんどの採卵養鶏及び関係企業が基準としています。

$D = 86.939 - 4.109T + 0.048T^2$ （D：菌の急激増加がおこるまでの日数）（T：保存温度）

保存温度	日		保存温度	日
10	57		22	26
12	51		24	22
14	45		26	19
16	40		28	16
18	35		30	13
20	30		32	11

* 購入後、冷蔵庫での保存期間（10℃以下）7日間を含んだ数値となっております。

<常温採卵選別→常温配送→常温納品保管時→購入後冷蔵庫で保存>

東京では7月～9月平均気温27～28℃の為、賞味期限設定は16日間以内で設定。
岩手では7月～9月平均気温24～25℃の為、賞味期限設定は21日間以内で設定。

<注意事項>

- ① 期間の設定は常温での保管を前提としてます。常温より高温な場所での保管では期間は設定より短くなります。
- ② 常温より低温で配送し、低温な場所での保管では期間は設定より長くなります。夏季期間の東京であっても、24～25℃での保管管理が徹底されているお客様であれば、賞味期限設定は21日間以内と長くなります。一部外食系では低温管理でありながら、独自基準による賞味期限設定で10日～14日とし

ているところもあります。

- ③ ナマモノであると同時に割れ物でもあります。採卵選別時には確認できなかったキズや流通段階で生じたヒビ、破損に起因する変質等が起こるリスクもあるため、それらについては賞味期限設定が当てはまらず、使用方法表示を記載の上、確認して取り扱って頂く必要がございます。（万一ヒビ等がある場合は、十分に加熱調理の上お召し上がり下さい）等の表示。
- ④ 期間の設定については、季節等に平均的な気温変化を前提としています。夏季において真夏日が続く場合、冬季において真冬日が続く場合には、保管や流通において結露・凍結を生じないように留意を図ることが必要です。
- ⑤ 細菌、日和菌等などは多湿環境に多いことから、保管場所には十分な配慮を図ることが必要です（空調・排気扇等の設置及び管理）。
- ⑥ 賞味期限には、購入後に家庭等で冷蔵庫（10℃以下）に保管される期間7日間を含んでいます。
- ⑦ 加熱加工用鶏卵・輸出向け鶏卵等は、上記賞味期限基準外となります。

<消費者に対するの安心メッセージ10ヶ条>

賞味期限は安心して「生食」できる期限を表示したものです。賞味期限が過ぎたとしても、食べられなくなるわけではありません。

- ① 賞味期限が過ぎたら、できるだけ早く加熱調理をして食べてください。
- ② ヒビが入っているタマゴの生食は避け、加熱調理をしてから食べてください。
- ③ 日光の当たる場所、高温多湿な場所への保管は禁物です。
- ④ 購入したタマゴはすぐ冷蔵庫へ。（賞味期限には、購入後に家庭で冷蔵庫（10℃以下）に保管される期間を含んでいますので、購入の際は、賞味期限までに7日間以上あるものを買きましょう。）
- ⑤ 生食の場合、割卵は食べる直前に。
- ⑥ 調理で使うタマゴを割ったまま置けばなしにしない。
- ⑦ 加熱調理は十分な温度で（70℃以上）。
- ⑧ キレイな容器、器具を使用しましょう。
- ⑨ 出来上がったタマゴ料理はすぐ食べましょう。
- ⑩ 残ったタマゴ料理は素早く冷蔵庫で保存し、なるべく早く消費する。

<サルモネラ菌対策>

- ・ 大雛導入前にSEワクチンを接種しています。
- ・ 毎月、農場やGP（鶏卵）のサルモネラ検査をしています。
- ・ HACCPを導入して、危害要因除去の徹底に努めています。