

卵に関する規制について

1. 営業許可について ※厚生労働省による調査（対象は都道府県（47）及び政令市（20）の計67自治体

- 条例許可としている自治体：4自治体（液卵製造業）
1自治体（鶏卵の選別包装業）

2. 規格基準について

- 食品一般の製造、加工及び調理基準

① 食用不適卵の食品の製造、加工又は調理への使用の禁止（鶏の殻付き卵）

※ 食用不適卵：腐敗している殻付き卵、カビの生えた殻付き卵、異物が混入している殻付き卵、血液が混入している殻付き卵、液漏れをしている殻付き卵、卵黄が潰れている殻付き卵及びふ化させるために加温し、途中で加温を中止した殻付き卵をいう。

② 鶏卵を使用して、食品の製造、加工、調理する場合には、その工程中において、70℃で1分以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。

※ 賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用し、割卵後速やかに調理、摂取される場合及び殺菌した液卵を使用する場合はこの限りではない。

- 食鳥卵の規格基準

1 食鳥卵の成分規格

2 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準

① 一般基準

② 個別基準

- 殺菌液卵（製造基準）

- 未殺菌液卵（製造基準）

③ 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の保存基準

④ 食鳥卵（鶏の殻付き卵に限る。）の使用基準

3. 卵選別包装施設の衛生管理要領（厚生省通知平成10年11月25日第1674号）について

① 原料卵の受入れ

② 原料卵の保管

③ 洗卵

④ 乾燥

⑤ 検卵

⑥ 包装

⑦ 表示

⑧ 保管及び流通

⑨ 施設設備の洗浄消毒