

香港向け殻付き家きん卵及び卵製品に適用される基準

以下の情報は、2015年11月現在のものであり、必要に応じて、適宜、出典を参照すること。

1. 有害物質に関する香港規則

(殻付き家きん卵及び卵製品に適用されるもののみ抜粋)

○最大濃度

- ・ アフラトキシン 落花生又はその加工品以外の食品：15 μ g/kg
- ・ マラカイトグリーン すべての食品：不検出
- ・ メラミン 乳幼児又は妊産婦用の食品：1mg/kg、その他の食品：2.5mg/kg

○禁止物質

- ・ ジエノエストロール
- ・ ジエチルスチルベストロール
- ・ ヘキサストロール
- ・ アボパルシン
- ・ クレンプテロール
- ・ クロラムフェニコール
- ・ サルブタモール

<出典>

Harmful Substances in Food Regulations (香港政府食物安全センター)

http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_hs.html

2. 洗卵に関するOIE規約

○洗淨

- ・ 関係当局によって認められる場合には、洗淨工程により卵殻の表面から外的要因を除去することが可能であるが、卵殻表面の損傷を最小限に抑えるために慎重に管理された条件下で実施すること。
- ・ 洗淨工程により、卵殻の外側に付着した細菌を減少させることが可能であること。
- ・ ドライ洗淨を実施する場合、その方法は保護膜の損傷を最小限に抑え、適宜、適切な食用油を卵殻に塗布すること。

○水洗浄、消毒、乾燥

- ・ 関係当局によって水洗浄が認められる場合には、卵殻の損傷を最小限に抑え、卵の内容物を汚染から守るため、慎重に管理された条件下で実施すること。
- ・ 洗浄前、洗浄中に卵を浸さないこと。
- ・ 洗浄に使用する水は、適切な水温、pH及び卵の温度を考慮し、卵の安全性・適合性に悪影響を与えない適切なものであること。
- ・ 洗剤、殺菌剤等を使用する場合は、卵への使用が適切なものとし、卵の安全性に悪影響を与えないものであること。
- ・ 卵を水洗浄する場合は、卵を乾燥させ、汚染・カビの増殖原因となり得る卵殻表面の湿度を最小限に抑えること。
- ・ 水洗浄後には卵殻を効果的に消毒し、適宜、適切な食用油を卵殻に塗布すること。

<出典>

OIE 陸生生物動物衛生規約 第10章 4.14 (第6章 4.2)

http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_avian_influenza_viruses.htm

Codex 卵及び卵製品の衛生実施規範 (CAC/RCP 15-1976) 第5章 2.1.1

http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/73/CXP_015e.pdf

3. 鳥インフルエンザウイルスの不活化処理に関する OIE 規約

卵・卵製品	中心温度	処理時間
全卵 (Whole egg)	60°C	188 秒
調整全卵 (Whole egg blends)	60°C	188 秒
調整全卵 (Whole egg blends)	61.1°C	94 秒
液卵 (卵白) (Liquid egg white)	55.6°C	870 秒
液卵 (卵白) (Liquid egg white)	56.7°C	232 秒
10%塩漬卵黄 (10% salted yolk)	62.2°C	138 秒
粉卵 (卵白) (Dried egg white)	67°C	20 時間
粉卵 (卵白) (Dried egg white)	54.4°C	513 時間

<出典>

OIE 陸生生物動物衛生規約 第10章 4.25

http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_avian_influenza_viruses.htm