

生卵製品の安全な調理

生卵製品を調理するレストラン、喫茶店、パン屋、ケータリング業者は、安全な取扱い慣行に従うか、またはより安全な代替方法を使用する必要があります。

より安全な代替品を使用する

事業者は、調理されていない食品中の生卵の代わりに、以下のより安全な代替品を使用すべきです。

- 生卵製品を製造する代わりに、市販のドレッシング、ソース、スプレッドを使用する、または
- 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、生卵ではなく殺菌された卵製品を使用する。

事業者が生卵製品の使用を選択した場合は、サルモネラ汚染のリスクが管理されていることを確認する責任があります。事業者は、自分が提供する食品が安全で、適切であることを確認するための手順を踏むことが必要です。

生卵を含む食品は格段の注意が必要です

NSW で発生した最大規模の集団食中毒の中には、生卵を含む製品が原因のものがあります。これは、全卵の殻にしばしば存在する病原生物であるサルモネラによるものです。取り扱いが不適切であると、サルモネラは生卵製品を汚染します。

食中毒が発生するとお客様に被害を与え、事業の評判と将来に多大な影響を及ぼします。

食中毒は、以下と関連して発生しています。

- 卵のドレッシング、ソース、スプレッド（例えば、マヨネーズ、アイオリ、卵バター）
- 効果的な加熱調理工程を経ずに作られるデザート（例えば、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（例えば、生卵高タンパク質スムージー）

生卵製品に関する要件

食品を安全に食べることができるように、卵および生卵製品の調理、保存、取り扱いには特別な注意を払い、サルモネラの増殖を防止しなければなりません。

酢やレモン汁を使用して、生卵製品を酸性にし、生卵製品を安全に保つサルモネラの増殖を止めるには、以下が重要です；

- 生卵製品の pH を 4.2 以下の酸性にする—これは、酢またはレモン汁を用いることで実現できます
- pH 測定器または pH 試験紙を用いて、酸性化された生卵製品の pH をチェックし、記録する

酸性化した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。
- 酸性化した生卵製品を大量に作り置きするのではなく毎日新しい

いものを作り小さな容器に入れる。

- 酸性化した生卵製品は 24 時間以内に廃棄する。

卵の受け取りと保管

以下のような全卵のみを購入し、受け取る

- 清潔で、ひびまたは漏れがない
- 清潔な梱包に入れて供給されている
- 正しくラベル表示されている（食品の名称、供給者の名前と住所、ロット特定事項または賞味期限表示など）
- 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りません。

衛生

これは、事業者が製造した他の食品にサルモネラが拡散するのを防止する上で重要です。

- 生卵製品を作るために使用した厨房用品は、使用前および使用後に洗浄して殺菌する。
- 保存容器やドレッシング/ソース入れは、使い終わるごとに洗浄して殺菌する。
- 食品を作るごとに別の容器を使用する（すなわち、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した状態に保つ。
- 卵を洗うとさらに汚染しやすくなるため、卵は洗わない。

卵の黄身と白身の分離

卵の殻にサルモネラ菌が存在する場合、それに触れた人の手から、厨房や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。

- 卵を扱う前と後に手を洗い乾かす
- 消毒済みの卵黄分離機を使用する
- 素手または手袋を着用した手で卵を分離しない
- 卵の殻を使用して卵を分離しない
- 液状の生卵を保存しない
- 全卵にひびが入ったら、直ちに生卵製品に使用する

生卵より安全な卵の代替品もあります

- 従来、生卵を含む食品には滅菌した液卵を使用する
 - 液体、凍結または乾燥形態の加工された全卵、卵白、卵黄
 - 砂糖入り卵黄 (デザート用)
 - 食塩入り卵黄 (マヨネーズ、ドレッシング、ソース用)。

食品関連法規

汚れた卵またはひびの入った卵は汚染および食中毒のリスクを増加させるので、NSW の食品関連法規はこのような卵の販売を禁止しています。

卵の定義

- 「汚れた卵」とは、目に見える糞、土またはその他の物（例えば、卵黄、卵白、羽根）によってその殻が汚染されている卵のことです。
- 「ひびの入った卵」とは、ひび割れた殻を有する卵のことです（ひびが、肉眼または検卵によって見える場合）。

お客様を食中毒のリスクから保護するために、事業者は、基準 3.2.2、第 3 目、第 7 項を順守して、安全で適切な食品のみを加工する義務があります。

さらに詳しい情報

本情報は一般的な概要であり、あらゆる状況を網羅するものではありません。食品事業者は、食品基準規約 (Food Standards Code) および食品法 2003 (Food Act 2003) (NSW) のあらゆる規定を順守することが求められています。

- 以下のものをダウンロードするには、食品局のウェブサイト www.foodauthority.nsw.gov.au をご覧ください
 - ガイドライン: 生卵製品を調理するための食品安全ガイドライン
 - リスク評価: NSW 卵食品安全スキーム
 - ガイドライン: 生卵ドレッシングの微生物学的品質
 - ファクトシート: 4 時間 / 2 時間ルール
- 食品基準規約 (一般的な食品取扱要件、施設・設備要件、表示要件を定めています) をダウンロードするには、FSANZ のホームページ www.fsanz.com.au をご覧ください

NSW 食品局について : NSW 食品局は、NSW の食品の安全性および表示の適正の確保を支援する政府機関です。NSW 食品局は、食品の安全な生産、保存、輸送、広告および調理についての情報を提供し、これらを規制することによって食中毒を最小限に抑えるために、消費者、業界および他の政府機関と協力しています。

注意 : 本情報は一般的な概要であり、あらゆる状況を網羅するものではありません。食品事業者は、食品基準規約および食品法 2003 (NSW) のあらゆる規定を順守することが求められています。