

# 鶏卵の日付等表示マニュアル

## — 改訂版 —

平成22年3月18日

鶏卵日付等表示マニュアル改訂検討委員会  
〔(社)日本養鶏協会 内〕

## 1. はじめに

鶏卵については、これまで長きに亘り安価かつ栄養豊富な食品として国民に親しまれてきたところである。

特に、我が国の伝統的食文化としての“たまごかけごはん”に代表されるとおり、鶏卵の生食は広く国民に普及・浸透しているところである。

一方、食品を介しての食中毒問題、特に鶏卵については極く一部<sup>(注)</sup>にサルモネラ菌の存在する事例が認められることも事実である。

注：サルモネラ菌は魚介類・畜産物に広く検出されるが、鶏卵における汚染度は0.03%程度と極めて低いものとされている。

このため、鶏卵を介してのサルモネラ食中毒及び鶏卵が万が一サルモネラ菌を有しても温度等の影響によりサルモネラ食中毒の発生リスクを最小限に抑えるため、鶏卵関係団体により鶏卵日付等表示検討委員会を設け、平成10年6月に現行の「鶏卵の日付等表示マニュアル」を策定・公表し、現在に至っているところである。

その後、既に10年以上を経過しているところであるが、この間には“食の安全・安心”への消費者の関心が高まり、更には鶏卵業界にとっての大きな出来事として平成16年11月30日に公正取引委員会から「鶏卵の表示の適正化について(要望)」が示され、鶏卵についての公正競争規約の設定を要望されたことがある。

このため、鶏卵業界としてはこの検討を進め、当該規約案を公正取引委員会に申請して承認され、平成21年3月27日当該規約が官報告示されたところである。

しかしながら、鶏卵の表示内容における重要項目である賞味期限は“生食可能な期間”としていることから、この表示の在り方・正確性を巡っては一般消費者やマスコミの関心も高く、テレビ・新聞等の報道においても大きな扱いとなっている現状にある。

加えて、公的な機関の動きとしては、平成21年9月新たに消費者庁が発足したことから我が業界としてもこれまで以上に生産・供給サイドの立場からの表示ではなく、より“消費者目線”に合わせた取組みが緊要となるとともに、鶏卵は生鮮食品であることから特に鶏卵の生食可能期間である“賞味期限”の設定の在り方についてマスコミの照会が増加するとともに、関係行政機関も強い関心を示している現状にある。

このため、“サルモネラ対策”に重点をおいた従前の鶏卵の表示マニュアルではなく、消費者・関係行政機関・マスコミが高い関心を示している“生鮮食品としての鶏卵”の視点をも加味した新たな表示マニュアルに改訂することが不可欠であるとして、委員会を設け検討・策定・公表することとしたものである。

## 2. 表示マニュアル改訂の内容

### (1) 目的・趣旨

平成10年に従前の表示マニュアルを制定して以来、既に10年以上が経過したが、これに基づく業界の取組み等によりサルモネラ食中毒事例が大きく減少してきたところである。しかしながら、この間に次のような大きな動きがみられた。

- ①消費者の“食の安全・安心”への関心が急速に高まってきたこと。
- ②平成16年11月 公正取引委員会から鶏卵の表示の在り方についての是正が求められ、併せて鶏卵の“公正競争規約の設定”が求められたこと。
  - ・この規約が平成21年3月に官報告示されるとともに、同年6月にはこの規約の運営組織としての“鶏卵公正取引協議会”が設立したこと。
- ③平成21年9月、食品の表示を含めた各種消費者に係る行政を一元的に実施するための新たな行政組織として消費者庁が発足したことから、鶏卵業界としては鶏卵の表示についてもこれまで以上に消費者目線に合せたより厳格な取組みが必要となっていること。

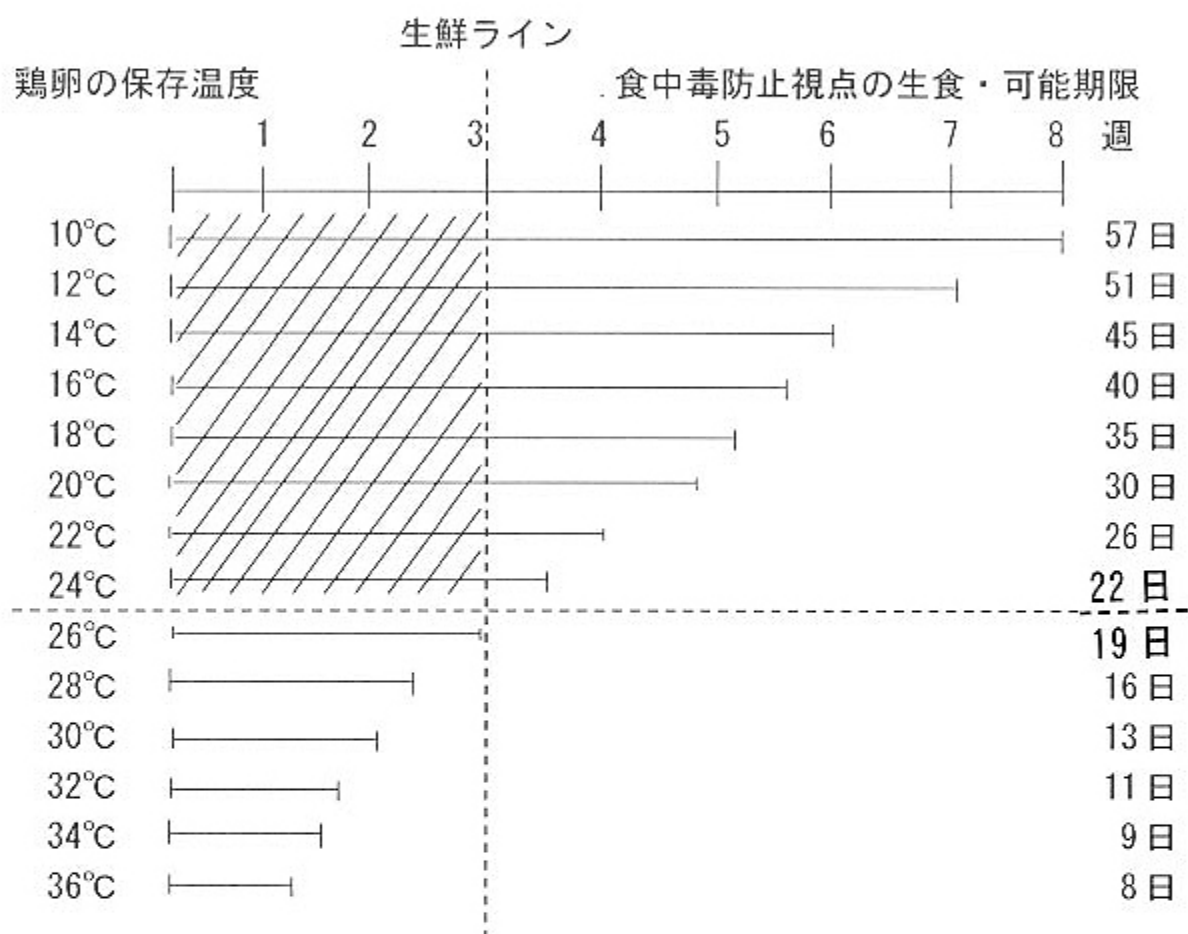
以上のこと等から、鶏卵業界としては鶏卵の賞味期限についてはこれまでのサルモネラ食中毒対策に重点をおいた表示マニュアルに加えて、より積極的に一層消費者目線に立脚したものとする。


### (2) 賞味期限の改訂

賞味期限については産卵日起点であることをより明確化するとともに、家庭で生食用として消費される鶏卵については“産卵日を起点として21日以内を限度”として表示することを新たに制定・公表することとする。

なお、鶏卵の保管温度については25℃以下に努めるものとするが、止むを得ずこの温度を超える場合にあっては従前の表示マニュアルに従って賞味期限を表示するものとする。

## 従前の賞味期限と新たな賞味期限の比較



注：  は 生鮮の視点を加味した新たな生食用鶏卵の賞味期限 (25℃以下で保存され、かつ21日以内)

### (3) 用語(産卵日)の定義

- ① 鶏卵については、原則として毎日集卵をするものとする。
- ② なお、不測の事態等で集卵できなかった場合、例えば10月1日産卵の集卵ができず、10月2日に集卵した場合は全ての鶏卵を10月1日の産卵日とする。

従前の鶏卵の日付等表示マニュアル

(目的)

腸管出血性大腸菌O 157による食中毒問題等により食品の安全性に対する消費者の関心が高まっています。また、近年様々な要因によりサルモネラによる食中毒が増加傾向にあること、原因食材が判明しているもののうち卵類及びその加工品が多いこと等から平成9年12月には厚生省食品衛生調査会乳肉水産食品・食中毒部会において卵によるサルモネラ食中毒防止対策の中間とりまとめがなされました。

我々鶏卵業界においては、円滑な生産、流通を維持するうえで、鶏卵を原因食材とするサルモネラ菌食中毒の発生を防止し、鶏卵の安全性に対する消費者の信頼を確保することが最大の課題となっています。そのためには生産から流通、消費の全ての段階において適切な対応の徹底が緊要です。

このため、生産段階においては、輸入ひなに対する検疫、ひなのふ化場に対する衛生対策指導、鶏卵生産農家に対する衛生対策指導、家畜保健衛生所のサルモネラ診断機能の向上を図るための検査機器の整備などが実施されています。また、消費段階においては、飲食店や菓子製造業者などに対する衛生管理指導、消費者に対する啓蒙活動などが実施されています。

これらの状況を踏まえ、流通段階においても、鶏卵関係団体参集のもと、鶏卵日付表示等検討委員会においてサルモネラ対策に対応した適切な流通、消費が促進されるよう、その基礎となる情報として日付等表示の徹底を図ることとし、マニュアルを作成したところです。

サルモネラ食中毒防止対策の乳肉水産食品・食中毒部会中間とりまとめ  
(ポイント：詳細は別添資料を参照)

生産から消費までの各段階における鶏卵に係るサルモネラ食中毒防止のための総合的対策の実施。

- |      |         |   |
|------|---------|---|
| 生産段階 |         | ・農林水産省による衛生管理指導徹底の要請                    |
| 流通段階 | GPセンター等 | ・重度破卵、孵化中止卵の食用禁止                        |
|      |         | ・衛生管理マニュアルの作成                           |
|      |         | ・生食用鶏卵の期限表示の義務化等                        |
| 消費段階 | 飲食店等    | ・生食用鶏卵以外の加熱工程の義務化等                      |
|      | 消費者     | ・家庭向け卵のサルモネラ対策マニュアルの作成                  |
|      |         | ・高齢者、乳幼児等のハイリスクグループに対して生卵等の食用を避けるよう啓発活動 |

### (生食期限設定のガイドライン)

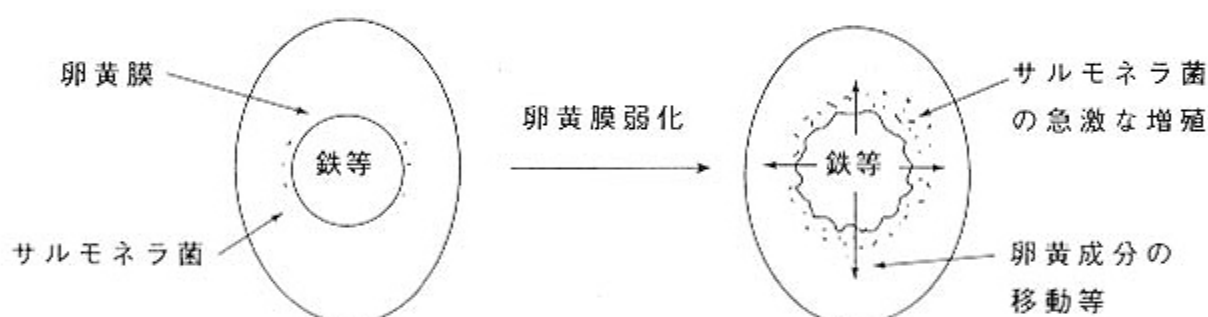
鶏卵におけるサルモネラ菌の汚染率は0.03%程度といわれており極めて低いものです。また、菌数も鶏卵一個当たり数個程度で常温でも一定期間内は増殖することはない、食中毒の起こる心配はありません。

しかし、残念ながら汚染率は0%ではなく、また、サルモネラ菌に汚染されている鶏卵では、一定期間を経ると菌が急速に増殖を始めます。

そこで菌が急速に増殖を始める前までの期間を鶏卵を生食できる期限とします。具体的には以下の「鶏卵を生食できる期限の算出根拠」を参照して算出します。

### 鶏卵を生食できる期限の算出根拠

- 卵黄膜は保存温度及び保存期間と一定の関係で弱化し、一定レベルまで弱化が進むと卵黄成分（鉄、脂質等）が卵白への移動等を起こします。すると、サルモネラ菌がある場合、急激な増殖を起こすことになります。



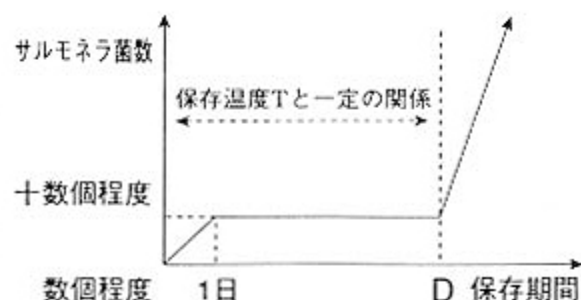
- 卵黄膜が弱化しサルモネラ菌が急激に増殖し始める期間は、保存温度と一定の関係があり、当該期間は次の式で求めることができます。

$$D = 86.939 - 4.109 T + 0.048 T^2$$

D：菌の急激な増加が起こるまでの日数

T：保存温度

産卵時のサルモネラ菌は仮にあっても数個程度、その後の1日で十数個程度に増殖するがそこで増殖は止まる。さらに一定期間を経ると卵黄膜の弱化により急激に増殖する。



- 温度が変化する場合は、菌の急激な増加が起こるまでの期間は保存温度毎のD値の逆数（ $1/D$ ）の累積値と一定の関係があります。

菌の急激な増加の起こる日数： $1/D$ の累積が1となる日数

$$\sum (1/D) = 1$$

- 以上のことを踏まえて平均気温により菌の急激な増加が起こるまでの期間（産卵から販売に至るまでの保存可能な最長の期間）を求め、販売後に家庭等の冷蔵庫（ $10^{\circ}\text{C}$ 以下）に保管される期間（7日間と見込む）を加えたものが鶏卵を生食できる期限となります。

（参考）

式（ $D = 86.939 - 4.109T + 0.048T^2$ ）から求められる期間

保存温度 ( $^{\circ}\text{C}$ )	D (日)	$1/D$	保存温度 ( $^{\circ}\text{C}$ )	D (日)	$1/D$
10	50	$1/50$	24	15	$1/15$
12	44	$1/44$	26	12	$1/12$
14	38	$1/38$	28	9	$1/9$
16	33	$1/33$	30	6	$1/6$
18	28	$1/28$	32	4	$1/4$
20	23	$1/23$	34	2	$1/2$
22	19	$1/19$	36	1	$1/1$



鶏卵の生食できる期限（冷蔵庫での保管期間を加えた日数）

保存温度 ( $^{\circ}\text{C}$ )	D (日)	保存温度 ( $^{\circ}\text{C}$ )	D (日)
10	57	24	22
12	51	26	19
14	45	28	16
16	40	30	13
18	35	32	11
20	30	34	9
22	26	36	8

## [注意事項]

- 1 鶏卵を生食できる期限の算出根拠は、サルモネラ菌による食中毒防止の観点からサルモネラ菌の変化を基準としておりますが、消費者等により良い状態で鶏卵を使用していただくため、賞味期限は、その範囲内で卵質の変化等を考慮して設定します。
- 2 期間には、販売後に家庭等で冷蔵庫（10℃以下）に保管される期間を含んでいますので、生食できる期限から7日を差し引いた日数以内に販売することが必要です。  
また、期限表示に当たっては、購入後は冷蔵庫に保管することを明示しておくことが必要です。
- 3 期間の算出は、倉庫等での常温（外気温）での保管を前提としています。常温より鶏卵の温度が上昇するような倉庫等での保管では期間は短くなり、低温倉庫等常温より低い温度での保管では期間は長くなります。特別の条件での流通を行っているものについては、別途検討が必要となります。
- 4 期間の算出については、季節的に平均的な気温変化を前提としています。夏期等において高温が続くような場合には、保管や流通において結露を生じないように留意しながら低温化を図ることが必要です。
- 5 鶏卵には、包装段階においては発見困難な微細なひび割れや流通段階に生じる破損に起因する変質等があります。内部が確認できない箱玉については、販売先に対してこれら避けがたい変質等がありうることを実需者に説明し、正常卵であることを確認して使用するよう注意喚起することが必要です。



(期限設定の例)

設定条件： 東京において特別の保冷等を行わない常温（外気温）での流通後に家庭等で冷蔵庫保管（10℃以下）7日間の場合

ア 各月の平均気温から季節の区分を設ける。

夏 期（7～9月）  
春秋期（4～6月、10～11月）  
冬 期（12～3月）

東京における直近5年間（平成4～8年）の平均気温

月	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
平均気温	8.8	6.3	6.6	8.9	14.4	18.4	21.5	25.8	27.2	23.4	18.5	13.3
気温差	2.6			7.1			3.8			5.2		

イ 各区分のうち平均気温の最も高い月を当該区分の基準月、基準気温とする。

夏 期（7～9月）                      8月 27.2℃  
春秋期（4～6月、10月～11月）      6月 21.5℃  
冬 期（12～3月）                      3月 8.9℃

ウ 基準温度を式のTに当てはめDを求める。

T = 27.2      D = 10.69  
T = 21.5      D = 20.78  
T = 8.9        D = 54.17

エ D値に保管期間7日間を足して生食できる期限を求める。

夏 期（7～9月）                      採卵後 17日以内  
春秋期（4～6月、10～11月）      採卵後 27日以内  
冬 期（12～3月）                      採卵後 61日以内

(表示の内容)

パック卵は主に家庭用、箱玉は主に業務用の違いはありますが、いずれも生食されることが考えられますので、生食できる期限を基本に賞味期限を表示します。また、前述のとおり賞味期限には冷蔵庫（10℃以下）に保管される期間が含まれますので、購入後は冷蔵庫に保管することを明示しておく必要があります。

生食期限はサルモネラ菌が急速に増殖を始めるまでの期間で、卵の品質が低下し食用に適さなくなる期間を表すものではありません。生食期限を過ぎても加熱調理すれば問題はありません。このことを消費者等に正しく示すことが必要です。

一方、破卵、ひび割れ卵は生食用には不適です。用途は加熱加工用に限定され、包装日を表示することとします。

その他取扱い上の注意があれば適宜記入します。

(パック卵の表示内容)

包装場所 ○○県○○市○○○○番地○○ GPセンター（又は○  
○養鶏場）

賞味期限 年 月 日

保存方法 冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい。

使用方法 生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は充分加熱調理して下さい。

（その他 取扱い等の注意事項を記載する。）

なお、今回期限表示等の徹底を図るに当たり、業界として賞味期限に統一し産卵日等との併記は行わないこととしました。量販店等から併記の要請があった場合は、まずその旨を説明して下さい。

(箱玉の表示内容)

包装場所 ◇◇県◇◇市◇◇◇◇番地 ◇◇GPセンター（又は  
◇◇養鶏場）

賞味期限 年 月 日

保存方法 冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい。

使用方法 生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は充分加熱調理して使用して下さい。

（その他 取扱い等の注意事項を記載する。）

(破卵、ひび割れ卵の表示内容)

包装場所 △△県△△市 △△△△番地 △△農場 (又は△△GP  
センター)

包装日 年 月 日

使用方法 この鶏卵は加熱加工用なので、必ず加熱処理をして下さい。

(その他 取扱い等の注意事項を記載する。)

### (表示の方法)

表示はG Pセンター（生産者G Pを含む。）等鶏卵の包装を行う方がこの表示マニュアルに沿って行います。様式、表示場所等は以下に従って行って下さい。

なお、流通過程で低温保管の実施等流通条件の変更を考慮して期限の変更等を行なおうとする方は、表示マニュアルに沿って責任を持って表示の変更を行って下さい。

### (パック卵の表示方法)

パック卵については、原則として表示書を内封しますが、外封の場合は、外から見やすい場所に張り付け又は表示することも可能です。文字の大きさは、原則として8ポイント以上で見やすい大きさとして下さい。

### (表示書の例)

農林水産省規格 (卵重)  58g ~ 64g 未満 卵重計量責任者 ○○○○	包装場所	○○県○○市○○町○○○番地 ○○G Pセンター（又は○○養殖場）
	賞味期限	年 月 日
	保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい。
	使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限後は充分加熱調理して下さい。

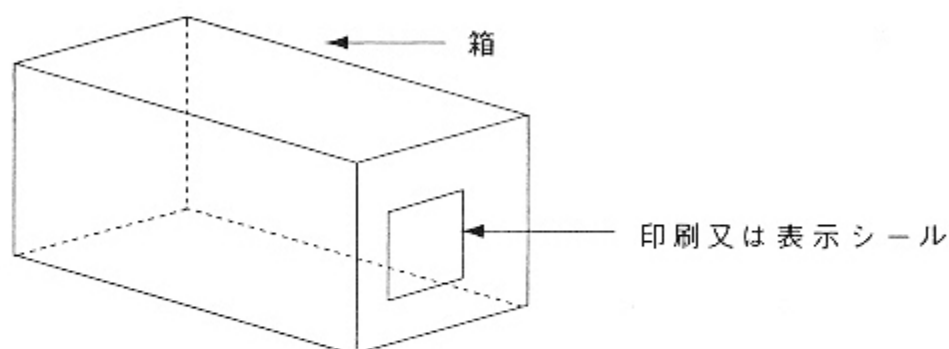
### (箱玉卵の表示方法)

箱の幅の狭い方の側面に印刷又は表示シールを貼付し、出荷に当たり種類、包装場所、賞味期限等を記入又はスタンプします。また、卵重計量責任者、包装場所等は表示書を作成し内封します。文字の大きさは、パック卵と同様、原則として8ポイント以上で見やすい大きさとして下さい。

また、賞味期限はスタンプを使用することとし、そのスタンプは表示者の明確化のためG Pセンター等の名称が一体化したスタンプを使用することとします。

流通過程で低温保管・輸送等を行う流通業者で賞味期限の変更等を行なおうとする方は表示マニュアルに沿って責任を持って表示の変更を行うこととなりますが、この場合は、従前の日付を見え消しし当該流通業者名と一体化したスタンプで日付の変更を行います。日付のみの書き換えは行わないで下さい。

なお、箱を再使用する場合は、新たな表示シールを貼付して下さい。



(箱の側面に印刷又は貼付する表示シールの例)

種 類	L	重量	10 k g 詰		
卵重計量責任者	鶏卵 太郎				
包装場所	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇〇〇番地 〇〇GPセンター (又は〇〇養鶏場)				
賞味期限	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>平成10年6月10日</td> </tr> <tr> <td>〇 〇 GPセンター</td> </tr> </table>			平成10年6月10日	〇 〇 GPセンター
平成10年6月10日					
〇 〇 GPセンター					
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存して下さい。				
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限後は充分加熱調理して下さい。				

(賞味期限の変更等を行なおうとする場合の表示の例)

賞 味 期 限	<del>平成 1 0 年 6 月 1 0 日 ○ ○ 養 鶏 場</del>	平成 1 0 年 6 月 8 日 △△G P センター

別添 (サルモネラ食中毒防止対策の乳肉水産食品・食中毒部会中間とりまとめ (抜粋)  
—殻付き卵の衛生対策について—)

1 生産段階における衛生対策

以下の事項の衛生対策について、農林水産省に対し、その徹底等を要請すること。

- (1) 採卵養鶏場におけるサルモネラ衛生対策の徹底
- (2) 輸入ヒナの検疫強化
- (3) SEワクチン等サルモネラ予防法の有効活用
- (4) 卵によるサルモネラ食中毒が発生した場合の採卵養鶏場までのさかのぼり調査への協力
- (5) 重度破卵、孵化中止卵の食用禁止の徹底

2 流通段階における衛生対策

- (1) 重度破卵、孵化中止卵については、食用に供しないよう、必要な措置を講じること。

また、採卵養鶏場及び卵選別包装施設 (GPセンター) においては、ひび割れ卵を生食用の卵として出荷しないこと。

- (2) GPセンターにおける卵の衛生管理を徹底するため、衛生管理要領を作成し、指導の徹底を図ること。
- (3) 食品製造業、飲食店営業者、消費者等に対して用途別に適切に卵を取扱うようにさせるため、殻付き卵に以下の事項が表示されるよう、必要な措置を講じること。

ア 生食できる卵 (消費者に対し、期限表示内はそのまま生の状態で提供できる卵)

(ア) 採卵養鶏場名、採卵養鶏場の所在地又は選別包装を行った者の氏名 (法人にあっては、その名称)、選別包装を行った施設の所在地

(イ) 期限表示

(ウ) 購入後は冷蔵保管する旨

(エ) 生食用である旨

イ 加熱加工用の卵 (消費者に対し、最終製品として、必ず加熱してから提供することが必要な卵)

(ア) 採卵養鶏場名、採卵養鶏場の所在地又は選別包装を行った者の氏名 (法人にあっては、その名称)、選別包装を行った施設の所在地

(イ) 産卵日、格付け日、包装日、又は期限表示

(ウ) 加熱加工用である旨

- (4) また、飲食店、菓子製造業等卵を使用して食品を製造、加工、調理する場合は、割卵後、すみやかに70℃、1分間以上、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するよう必要な措置を講じること。ただし、殺菌液卵を使用する場合若しくは加熱加工用以外 (生食用) の卵を使用して調理を行い、その食品が調理後すみやかに消費される場合は除くこととする。

なお、食品の製造、加工、調理施設においては、殻付き卵はできる限り、冷蔵して保存するとともに、将来、その流通から販売に至るまで、一貫して冷蔵することを検討課題とすべきである。

### 3 消費者における衛生対策

「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」の主要な事項は以下のとおりである。

- (1) 卵はきれいで、ひび割れのない、新鮮なものを購入すること。
- (2) 持ち帰った卵は、すぐに冷蔵庫に入れること。
- (3) 加熱して調理する場合は、充分加熱すること。
- (4) すき焼き、納豆にかけて卵を生で食べる場合には、破卵やひび割れ卵は使用せず、食べる直前に殻を割ってすぐに食べること。
- (5) 調理前の生卵や調理後の卵料理を、室温に長く放置しないこと。



## 「鶏卵の日付等表示マニュアル」 改訂検討委員会委員

委員長	緒方 忠浩	(般)日本鶏卵生産者協会会長代理
副委員長	竹下 正幸	(般)日本鶏卵生産者協会副会長
	長内 大介	(社)日本養鶏協会副会長
	杉田 明	(社)日本卵業協会専務理事
	西郷 康美	J A全農たまご(株)品質保証室長
	北野 英明	(社)広島県養鶏協会会長代理
	高嶋 浩司	(有)高島産業代表取締役
	江藤 真一郎	サンリーフファーム(株)取締役
	小久保 榮一郎	(社)全国公正取引協議会連合会 常務理事
幹事	島田 英幸	(社)日本養鶏協会専務理事