

## 食鳥卵の調理基準

食品の製造、加工又は調理に使用する鶏の殻付き卵は、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（物理的な理由によるものを除く。）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。以下同じ。）であってはならない。

鶏の卵を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、70℃で1分間以上加熱するか、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。ただし、賞味期限を経過していない生食用の正常卵（食用不適卵、汚卵（ふん便、血液、卵内容物、羽毛等により汚染されている殻付き卵をいう。以下同じ。）、軟卵（卵殻膜が健全であり、かつ、卵殻が欠損し、又は希薄である殻付き卵をいう。以下同じ。）及び破卵（卵殻にひび割れが見える殻付き卵をいう。以下同じ。）以外の鶏の殻付き卵をいう。以下同じ。）を使用して、割卵後速やかに調理し、かつ、その食品が調理後速やかに摂取される場合及び殺菌した鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）を使用する場合にあっては、この限りでない。

## 食鳥卵（鶏の殻付き卵に限る。）の使用基準

鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあっては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。