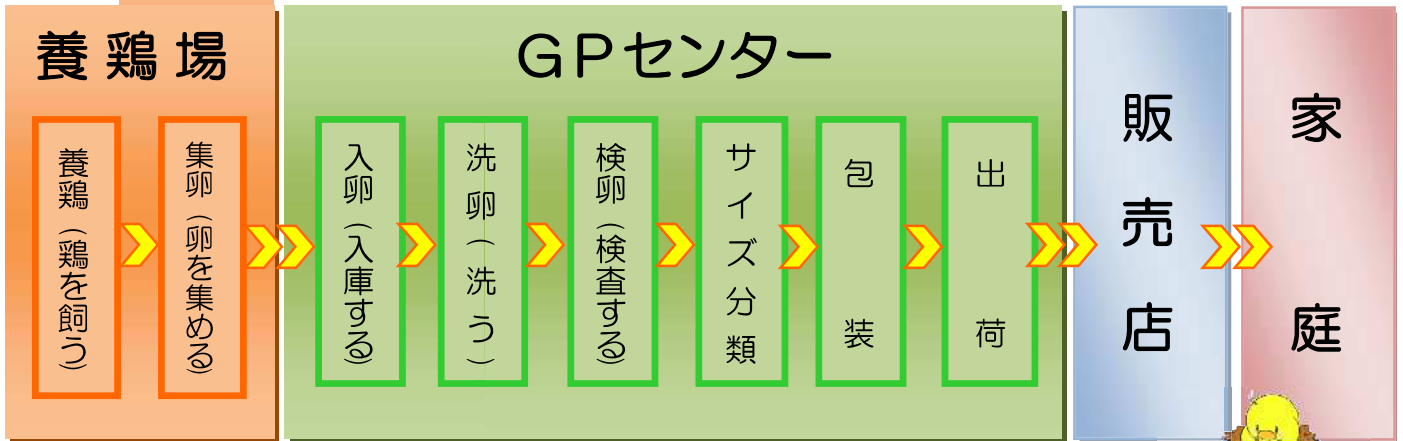


# 卵のおはなし～生まれてから食卓に届くまで～



様々な料理やお菓子の材料として大活躍の卵。どのようにして私たちの食卓まで届くのでしょうか。

《卵が家庭に届くまでの流れ》



## 養鶏場

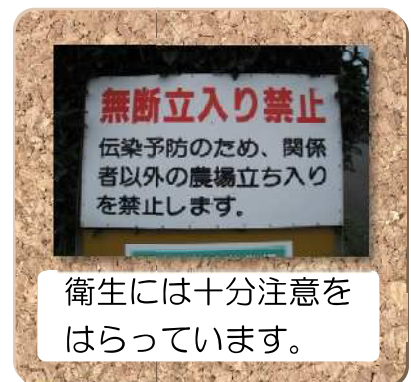
さっそく各工程を見てみよう。



養鶏場では、様々な病原体が持ち込まれないように部外者の立入り制限や出入りする車、履物等の消毒などを行っています。また、農場内の衛生状態を保つために、鶏舎の清掃・消毒等の衛生管理を行うことで、病気の発生を防いでいます。

最近増えている「ウインドレス鶏舎（窓がない鶏舎）」は、機械で温度調節や換気が制御できるようになっています。

ウインドレス鶏舎（開口部なし）



オープン鶏舎（開口部あり）

鶏舎から養鶏場内にある集卵所まで自動的に卵が運ばれます。



機械できちんと並べて、GPセンターにGO!



# GPセンター (Grading & Packing center / 卵選別包装施設)

GPセンターでは、卵の洗浄、割れや汚れなどの検査、サイズごとの選別、包装などを行っています。大規模なセンターでは、それぞれの工程が自動化され、迅速で清潔な処理が可能になっています。

また、検査室を併設するセンターでは、卵の衛生面や品質の検査が行われています。

## 入卵 卵をセンターに入庫します

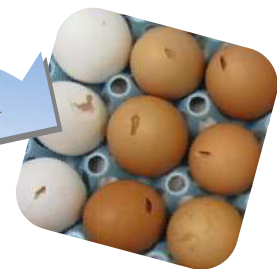
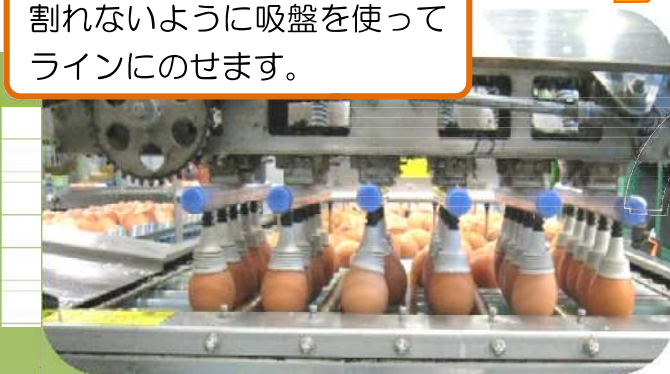
養鶏場から卵が到着しました。



卵ラインへGO! >>>



割れないように吸盤を使ってラインにのせます。



割れている卵はラインの途中で取り除きます。

## 洗卵 卵をきれいに洗います



卵をころがしながら、洗浄水できれいに洗います。



卵の洗浄には食品添加物としても使用されている「次亜塩素酸ナトリウム溶液」などが使用されます。溶液の濃度は、機械でモニタリングされています。



## 検卵 卵にキズや汚れがないか機械のモニターでチェックします



キズや汚れがある卵は、内部に食中毒菌などが入り込むおそれがあるので取り除くよ。



キズや汚れがないか、チェックの状況がモニターに表示されます。



## サイズ分類 機械を使って大きさ別に分類します



高速で振り分けられていきます。

サイズごとに並べられます。



## 包装 自動で包装します



①傷つけないように吸盤でそっと持ち上げます。



②容器の中にきれいに並べられます。



③容器に封をしてできあがり。



**出荷** 温度管理をして、販売店に配送します



赤玉と白玉の違いは鶏の種類の違いだよ。同じ飼料を食べていれば、栄養面の違いはないんだって。

温度管理のできるトラックにのせて、販売店まで運びます。



**販売店**

スーパーなどの販売店では、温度管理など適切な衛生管理をして消費者に販売しています。

【鶏卵の表示例】



購入する時は表示も確認してみましょ。う。



<p>農林水産省規格 (卵重)</p> <p><b>L</b></p> <p>64g~70g未満 卵重計量責任者 〇〇 〇〇〇</p>	<p><b>た ま ご</b></p> <p>賞味期限 15. 10. 12</p> <p>選別包装者 △△株式会社 神奈川県■■市〇〇123-45</p> <p>●保存方法 お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。</p> <p>●使用方法 生食の場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限超過後及び殻にヒビが入った卵は、なるべく早めに、十分加熱調理してお召し上がりください。</p> <p>名称：国産鶏卵</p>
---	--

食品衛生法では、生食用・加熱加工用の別、賞味期限、保存方法、包装場所等の表示が義務付けされています。

**抜き取り検査**

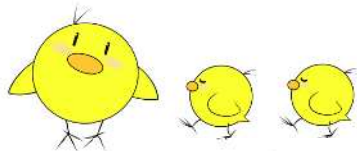


神奈川県では、鶏の飼育時に使用されることのある動物用医薬品（抗生物質等）について、食品衛生法で定められた基準に適合しているか、卵の抜き取り検査をして確認しています。

卵の検査風景（神奈川県衛生研究所）



# 家庭



万が一サルモネラ食中毒になったら大変！！  
家庭では次のことに気をつけて、食中毒を予防しましょう！



卵は十分な衛生管理がされて流通していますが、4000 個に 1 個程度の卵から食中毒の原因菌であるサルモネラ・エンテリティディスが検出されたとの報告があります

## 【食中毒予防のポイント】

- ① 冷蔵庫に保存（低温での保存により菌の増殖が防げます。）
- ② むらさず保存（ぬれると殻についた菌が中に侵入しやすくなります。）
- ③ 抵抗力の弱い幼児やお年寄りが食べる時や、弁当のおかずなどすぐに食べないときは、中心部まで火が通るよう十分に加熱
- ④ 生や半熟状態で食べる時の注意
  - ・賞味期限内に食べる（卵の賞味期限は生で食べられる期限です。）
  - ・食べる直前に割る（割り置きすると菌が増殖しやすくなります。）
  - ・新鮮でひび割れの無いものを選ぶ
  - ・半熟状態の料理は早めに食べる
- ⑤ 卵を取り扱ったあとは、手洗いを十分に（手洗いが不十分だと、その手から他の食品が汚染され食中毒を起こすことがあります。）

半熟料理も注意  
しましょう！



卵を取り扱ったあとは、  
しっかり手洗いを  
しましょう！



## サルモネラ食中毒事例

夏のある日、中華料理店を利用した6人が、天津飯等を食べたところ、全員に下痢、腹痛、発熱等の症状が出て、そのうち1人は入院しました。調査の結果、サルモネラ属菌による食中毒でした。この中華料理店では、夏場にもかかわらず、卵を冷蔵保存せず、また調理の手間を省くため、大量の卵を割り置きして置きました。さらに天津飯の卵を「ふんわり」と仕上げるため、十分な加熱がされていませんでした。これらのことから、割り置きした卵の中でサルモネラ属菌が増殖したこと、天津飯の調理工程で加熱が不十分であったことが食中毒の原因と考えられました。



生卵、卵サンド、自家製マヨネーズなどを原因食品とするサルモネラ食中毒も起こっています！



卵はお店に並ぶまで  
厳しく衛生管理され  
ているんだね。

そうね。家庭でも取扱いに  
十分注意して、安心して  
おいしく食べましょうね。

