



令和8年9月10日

消費者庁長官
堀井 奈津子 様

一般社団法人 日本卵業協会 会長 服部謙吾



「食鳥卵（鶏卵の液卵に限る。）の製造基準に係る告示の改正に関する要望」

平素より食品衛生行政につきましては、格別のご指導ご配慮を賜り厚く御礼申し上げます。
さて、当協会と致しましては、食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準に関しまして、下記の通り改正されることを要望致しますので、格別のご理解と特段のご尽力を賜りますよう、お願い申し上げます。

記

1. 要望内容

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品D各条の○食鳥卵 2 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準(2)において以下のように規定されています。

(2) 個別基準

1. 殺菌液卵

殺菌液卵は、次の規準に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵は、搬入後24時間以内（8℃以下で保存する場合にあっては、72時間以内）に割卵し、加熱殺菌しなければならない。

本規定によって、汚卵、軟卵及び破卵は「8℃以下の保存にて72時間以内に割卵、加熱殺菌」を実施することとなっています。

昨今の社会情勢や労働環境を取り巻く変化を踏まえ、安全性を保持しつつ製造・加工工程の流動性を持たせる観点から、現行の「8℃以下での保存における72時間以内の割卵、加熱殺菌」の条件に加えて「6℃以下の保存において120時間以内に割卵、加熱殺菌」の条件についても認める告示の改正を要望致します。

2. 要望の理由

① 食品ロスの削減と良質なたんぱく質の供給

割卵期限の延長が可能な選択肢があることで、現行基準（72時間）では廃棄せざるを得なかった未処理卵の損失を防ぎ、貴重な資源を有効活用することが可能となります。

② 働き方改革と産業の持続可能性への貢献

割卵期限の制約に伴う休日出勤や長時間労働を解消し、計画生産を可能にすることで、人材の確保及び定着が可能となり鶏卵加工業の継続・発展に寄与します。

なお、6℃で管理する場合であっても、食鳥卵の主な危害要因とされているサルモネラ属菌について、増殖制御できることが検証結果により確認されており、割卵前における増殖リスクの管理が可能と考えております。

以上