

卵をより安全に食べるために

卵は色々な料理に使われ、私達の食生活には欠かせない食材です。鶏のお腹の中には食中毒菌であるサルモネラ菌がいることがあり、極めてまれですが卵の中にサルモネラ菌が移ってしまうことがあります。今回は安心して卵を食べるために、気を付けたい事についてご案内したいと思います。

●溶いた卵はすぐにつかきましょう

溶いた卵はすぐに使いましょ。あらかじめ卵を割り溶いて、長時間放置することありませんか？溶いた卵はサルモネラ菌などが増殖する条件がそろい、管理温度によっては食中毒を起こすレベルになってしまう可能性があります。

●ヒビ割れに注意しましょう

卵を使おうと思って取り出したら、ひびが入っていた…という経験ありま

せんか？ひびが入っているだけで、捨ててしまうのは勿体ないですが、生で食べるのはやめましょ。菌が卵のひびから中に入ってしまう可能性もありますが、しっかりと加熱すれば問題ありません。

卵の生食について

卵かけごはんなど、卵を生で食べる事があります。卵パックには賞味期限の表示が義務付けられています。これが「生で食べられる期間」です。

家庭では卵は冷蔵庫(10℃以下)で保存して下さい。

生協たまごは、生産ラインのサルモネラ菌検査を定期的に行うなど、鶏の飼育環境を衛生的に保つことで卵のサルモネラ菌汚染を防いでいます。

さらに採卵から2日後以内の新鮮な卵を温度管理に気をつけてお届けしています。

ぜひ、安全な生協たまごを安心してご利用ください。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2018年
2月1週
(5号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし

