資料２

消　食　基　第　５０４　号
令　和　８　年　１１　月　４　日

食品安全委員会
　委員長　祖父江　友孝　殿

内閣総理大臣　高市　早苗
（公　印　省　略）

食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第１項第１号の規定に基づき、下記事項に係る同法第 11 条第１項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第１項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）に定める食鳥卵の規格基準について、別添のとおり改正を行うこと。



（別添）

食鳥卵の規格基準の改正について

１．経緯

食鳥卵については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第１項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）において規格基準が定められている。このうち、殺菌液卵（鶏の液卵を殺菌したものをいう。以下同じ。）については、その製造基準において、「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。」と規定されている。

今般、事業者団体から、食品ロスの削減及び労働環境の改善の観点から、保管温度を引き下げることにより、殺菌液卵の製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵について、搬入から割卵までの保管時間を延長したい旨の要望書が提出された。この要望を踏まえ、当該製造基準を改正することについて、内閣総理大臣から食品衛生基準審議会長に諮問し、令和８年 10 月 14 日に開催された食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会において審議された結果、改正方針案が了承された。

２．改正の内容

殺菌液卵の製造基準について、製造に使用する汚卵、軟卵及び破卵を搬入後に６℃以下で保存する場合においては、搬入後 120 時間以内に割卵し、加熱殺菌しなければならないとする規定を追加する。その他所要の改正を行う。

【主な告示改正内容】（下線部が新たに規定する条件）

食品、添加物等の規格基準　第１　食品　Ｄ　各条

○食鳥卵

２食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準

（２）個別基準

１．殺菌液卵

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（<u>６℃を超え８℃</u>以下で保存する場合にあっては、72 時間以内、<u>６℃以下で保存する場合にあっては、120 時間以内</u>）に割卵し、加熱殺菌しなければならない。

３．今後の方向性

食品安全委員会から食品健康影響評価の結果について通知を受けた後、パブリックコメントその他の告示改正に係る所要の手続を進める。