

埼玉県マスコット
「コバトン」

コバトン食の安心情報

令和2年2月号（発行：1月27日）

毎日の食卓に欠かせない卵は、多くの家庭で常備されていると思います。
今月号は卵を美味しく安全に食べるためのポイントを紹介します。

ご存知ですか？

家庭で卵を取扱う豆知識

1 購入後は冷蔵庫での保存がオススメ



卵の鮮度保持と細菌の増殖を抑えるため、卵を購入したら、10℃以下の冷蔵庫で保存しましょう。

ドアポケットよりも冷蔵庫本体での保存がオススメです！
（ドアポケットは温度変化が大きく、卵が結露して劣化することがあります。
また、開閉時の振動でひびが入ってしまうこともあります。）

埼玉県マスコット「さいたまっち」

2 家庭で卵は洗わなくても大丈夫です



スーパーやコンビニなどで普段購入する卵は、サルモネラ属菌などによる食中毒を防ぐため、GPセンター（洗卵選別包装施設）で洗浄・消毒をしてからパックに詰められています。家庭で改めて洗う必要はありません。

3 卵の期限表示は「生で食べることができる」賞味期限です



賞味期限が過ぎた卵は、すぐに食べられなくなるわけではありません。卵の賞味期限が過ぎたら、生や半熟で食べず、十分に加熱して食べましょう。同様に、ひびが入っている卵もしっかり加熱して食べましょう。

4 料理に使う分だけ、使う直前に割りましょう



細菌が増殖しやすくなるため、割ったままの状態では放置することは避けてください。また、卵を入れたボウル等の器具は、使用後によく洗浄しましょう。