

出し巻き玉子に目玉焼き、オムレツなど、年齢を問わず人気のあるたまごは、身近にある栄養食品です。しかし、たまごの殻にはサルモネラ菌が付着している可能性があり、食中毒が心配です。

当社では、たまごの取り扱いに細心の注意を払っています。ご家庭でもおいしく衛生的に取り扱うポイントをご紹介します。

～ご家庭でたまごを衛生的に取り扱うためのポイント～

- ◆たまごは、賞味期限などが明記されており、ひびや汚れがないものを買きましょう。
- ◆必ず10℃以下の冷蔵庫で保存し、できればパックごと冷蔵庫の奥の方で保管しましょう。
- ◆使う分だけ、使う直前に調理します。細菌が繁殖しやすくなるので、割ったまま放置しないこと。
- ◆殻を触った手は、その都度手洗いし、殻は他の食品や調理器具などに触れないようにしましょう。
- ◆加熱調理する際は十分に加熱しましょう。75℃、1分間以上の加熱が目安です。
- ◆でき上がったたまご料理はすぐに食べきりましょう。

