

การเตรียมผลิตภัณฑ์

ไข่ดิบอย่างปลอดภัย

ร้านอาหาร ร้านกาแฟ ร้านขนมปัง

และผู้จัดเลี้ยงที่จัดเตรียมผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบต้องปฏิบัติตามระเบียบการจับตาดูที่ปลอดภัยหรือใช้ทางเลือกอื่นที่ปลอดภัยกว่า

การใช้ทางเลือกที่ปลอดภัยกว่า

สำหรับอาหารที่ไม่ได้ปรุงให้สุก

ธุรกิจควรใช้ทางเลือกที่ปลอดภัยกว่าการใช้ไข่ดิบ:

- ใช้น้ำสลัด ซอส และสเปรดที่ผลิตขึ้นเพื่อการค้า แทนการทำผลิตภัณฑ์โดยใช้ไข่ดิบ หรือ
- ใช้ผลิตภัณฑ์ไข่พาสเจอร์ไรส์แทนไข่ดิบในผลิตภัณฑ์พร้อมทาน (ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มีการปรุงเพิ่มอีก) อย่างเช่นขนมหวานและเครื่องดื่ม

ถ้าธุรกิจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ

ธุรกิจต้องปฏิบัติตามขั้นตอนเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นปลอดภัยแล้ว

ต้องดูแลอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ดิบเป็นพิเศษ

ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของไข่ดิบนั้นเป็นต้นเหตุของเหตุการณ์เจ็บป่วยจากอาหารครั้งใหญ่ที่สุดในรัฐ NSW หลายครั้ง

ก็เพราะว่าเราอาจพบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

เชื้อซาลโมเนลลาบนเปลือกไข่ได้ ซึ่งจะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน

เหตุการณ์เหล่านี้จะเป็นอันตรายต่อลูกค้าและสามารถส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงและอนาคตทางการค้าของธุรกิจได้

ความเจ็บป่วยจากอาหารมีสาเหตุมาจาก:

- น้ำสลัด ซอส และสเปรดที่ทำจากไข่ (เช่นมายองเนส อัลยอลี ฮอลลิ่งแดส เนยไข่)
- ของหวานที่ทำโดยไม่มีขั้นตอนการปรุงอาหารที่ดีพอ (เช่น ทรัฟเฟิล มูส ไอศกรีมทอด)
- เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของไข่ดิบ (เช่น เอ็กน็อค เอ็กฟลิป สมูทตี้ไข่ดิบโปรตีนสูง)

ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ

เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยสำหรับการรับประทาน ต้องใส่ใจเป็นพิเศษระหว่างการเตรียม เก็บรักษา และจับต้องไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ (ไม่ว่าจะเป็นกรดหรือไม่เป็นกรด) เพื่อป้องกันการเติบโตของเชื้อซาลโมเนลลา

ทำผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบให้เป็นกรดเพื่อความปลอดภัย ด้วยการใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาว

เพื่อหยุดเชื้อซาลโมเนลลาไม่ให้เติบโต เป็นเรื่องสำคัญที่จะต้อง:

- ทำให้ผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบเป็นกรดที่มีค่า pH ไม่เกิน 4.2 – ด้วยการใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาว
- ตรวจสอบและบันทึกค่า pH ของผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้วด้วยเครื่องวัด pH หรือกระดาษ pH

เก็บรักษาและควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้ว

- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C
- ทำผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบให้เป็นกรดอย่างสม่ำเสมอทุกวันโดยผลิตภัณฑ์จะเน่าเสีย
- ทิ้งผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดภายในเวลาไม่เกิน 24 ชั่วโมง

ผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ไม่ได้ทำให้เป็นกรด

ธุรกิจอาหารไม่ควรผลิตผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ไม่ได้ทำให้เป็นกรด

อย่างไรก็ตาม ถ้าธุรกิจเลือกจะผลิต

ธุรกิจอาหารต้องใส่ใจเป็นพิเศษและปฏิบัติตามข้อปฏิบัติด้านอนามัยอย่างเคร่งครัดตามที่กำหนดไว้ด้านล่าง นอกจากนี้ เมื่อตอกไข่ให้แตกแล้วให้นำไข่ไปใช้ในผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบทันที

การรับและการเก็บรักษาไข่

- ซื้อและรับทั้งฟองที่มีลักษณะต่อไปนี้เท่านั้น:
 - สะอาด ไม่แตก หรือร่วน
 - ส่งมาในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
 - มีฉลากถูกต้อง (นั่นก็คือมีชื่ออาหาร ชื่อและที่อยู่ของผู้จัดส่ง และเลขล็อตผลิตหรือเครื่องหมายวันที่)
- ควรแช่เย็นไข่ทั้งฟองในอุณหภูมิไม่เกิน 5°C และนำไปใช้ก่อน 'วันหมดอายุ' (Best Before)



Department of
Primary Industries
Food Authority

สาธารณสุขและอนามัย

- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์ทำครัวที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ ทั้งก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคภาชนะเก็บรักษาและอุปกรณ์จ่ายน้ำสไลด์/ชอสระหว่างทุกชุดการผลิต
- ใช้ภาชนะแยกกันต่างหากระหว่างอาหารแต่ละชุดผลิต (นั่นก็คือห้ามเติมน้ำสไลด์หรือชอกลงไปในของเก่า)
- รักษาความสะอาดและความแห้งของพื้นครัวและภาชนะต่างๆ
- ห้ามล้างไข่เพราะจะทำให้ไข่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูงขึ้น

การแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว

ถ้ามีเชื้อซาลโมเนลล่าอยู่บนเปลือกไข่ เชื้อก็อาจแพร่ไปทั่วครัวและไปสู่อาหารอื่นได้ผ่านมือของท่าน

เพื่อลดการสัมผัสระหว่างเปลือกไข่และสิ่งของอื่นให้เหลือน้อยที่สุด ท่านควร:

- ล้างและเช็ดมือให้แห้งทั้งก่อนและหลังการจับต้องไข่
- ใช้เครื่องแยกไข่ที่ฆ่าเชื้อโรคแล้ว
- ห้ามแยกไข่ด้วยมือ

ไม่ว่าจะเป็นมือเปล่าหรือสวมถุงมือ

- ห้ามแยกไข่โดยใช้เปลือกไข่
- ห้ามเก็บไข่ดิบเหลว

มีตัวเลือกไข่ที่ปลอดภัยกว่า

- ให้ใช้ไข่พาสเจอร์ไรส์ในอาหารที่ปกติมีส่วนผสมของไข่ดิบ:
 - รูปแบบเหลว แช่แข็ง หรือแห้งของไข่ไข่ขาว และไข่แดงแปรรูป
 - ไข่แดงผสมน้ำตาล (สำหรับของหวาน)
 - ไข่แดงผสมเกลือ (สำหรับมายองเนส น้ำสลัด และชอส)

กฎหมายเกี่ยวกับไข่

กฎหมายอาหารของ NSW

ห้ามขายไข่ที่เปลือกสกปรกหรือแตก เพราะว่าจะเป็นการเพิ่มความเสี่ยงของการปนเปื้อนและความเจ็บป่วยจากอาหาร

นิยามของไข่

- 'ไข่สกปรก' หมายถึงไข่ที่เปลือกปนเปื้อนมูลสิ่งสกปรก หรือสิ่งอื่นที่มองเห็นได้ (เช่นไข่แดงไข่ขาว ขน)
- 'ไข่แตก' หมายถึงไข่ที่เปลือกแตก (เมื่อรอยแตกมองเห็นได้ด้วยตาเปล่าหรือโดยไข้เทียน)

ข้อมูลเพิ่มเติม

- ไปที่เว็บไซต์ของ Food Authority ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au เพื่อดาวน์โหลดเอกสารต่อไปนี้:
 - แนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการเตรียมผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ
 - แผนความปลอดภัยอาหารไข่ของ NSW
 - คุณภาพเชิงจุลชีววิทยาของน้ำสลัดไข่ดิบ
 - กฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมง
- คู่มือมาตรฐานอาหาร (เช่นข้อกำหนดการจับต้องอาหารทั่วไป ข้อกำหนดเรื่องสถานที่และอุปกรณ์ และข้อกำหนดการติดฉลาก) ได้ที่: www.foodstandards.gov.au/
- โทรสอบถามสายด่วน Food Authority ที่เบอร์ 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Safe preparation of raw egg products, November 2015
NSW/FA/F1181/1511-THAI