

CHẾ BIẾN AN TOÀN

SẢN PHẨM TRỨNG SỐNG

Nhà hàng, quán cà phê, tiệm bánh và doanh nghiệp phục vụ ăn uống, có chế biến các sản phẩm trứng sống cần phải tuân theo các bước chế biến an toàn hoặc sử dụng cách thức khác an toàn hơn.

Sử dụng cách thức khác an toàn hơn

Doanh nghiệp nên sử dụng cách thức khác an toàn hơn đối với trứng sống trong thực phẩm không nấu chín:

- sử dụng nước cốt xà-lách, nước cốt và các món trét sản xuất thương mại, thay vì tự làm các sản phẩm trứng sống, hoặc
- sử dụng các sản phẩm trứng tiệt trùng thay vì trứng sống trong thức ăn nấu sẵn (sản phẩm không nấu thêm nữa) như món tráng miệng và thức uống.

Nếu chọn sử dụng các sản phẩm trứng sống thì doanh nghiệp phải có các biện pháp để bảo đảm thực phẩm là an toàn.

Cần phải thận trọng hơn với thực phẩm có trứng sống

Sản phẩm có trứng sống là nguyên nhân gây ra một số vụ bột phát bệnh do thực phẩm lớn nhất tại NSW. Lý do là trên bề mặt vỏ quả trứng có khi có vi sinh vật gây bệnh *Salmonella* và sau đó gây lây nhiễm thực phẩm.

Vụ bột phát gây hại cho khách hàng và có thể ảnh hưởng nghiêm trọng đến uy tín và triển vọng kinh doanh của doanh nghiệp.

Các bệnh bắt nguồn từ thực phẩm có liên quan đến:

- nước sốt trộn có trứng, nước sốt và các món trét (ví dụ như mayonnaise, aioli, hollandaise, bơ trứng)
- món tráng miệng không nấu nướng hiệu quả (ví dụ như tiramisu, mousse, kem chiên)
- thức uống có trứng sống (ví dụ như eggnog, trứng lật (egg flip), sinh tố trứng sống giàu protein).

Các yêu cầu đối với sản phẩm trứng sống

Để bảo đảm thực phẩm là an toàn để tiêu thụ, quý vị cần phải đặc biệt thận trọng khi chế biến, tồn trữ và cầm bốc trứng và sản phẩm trứng sống (axit hóa hoặc không axit hóa), để ngăn chặn *vi khuẩn Salmonella* sinh sôi nảy nở.

Axit hóa sản phẩm trứng sống để giữ cho chúng không gây hại, sử dụng giấm hoặc nước chanh

Để ngăn chặn *vi khuẩn Salmonella* sinh sôi nảy nở, điều quan trọng là:

- axit hóa sản phẩm trứng sống đến độ pH bằng hoặc thấp hơn 4,2 – quý vị có thể đạt được điều này bằng giấm hoặc nước chanh

- đo và ghi lại độ pH của sản phẩm trứng sống đã được axit hóa bằng máy đo pH hoặc giấy pH.

Tồn trữ và kiểm soát nhiệt độ của sản phẩm trứng sống đã được axit hóa

- Giữ sản phẩm trứng sống đã được axit hóa ở nhiệt độ từ 5°C trở xuống.
- Làm sản phẩm trứng sống đã được axit hóa mới mỗi ngày trong chậu nhỏ, đừng làm lượng lớn.
- Thải bỏ sản phẩm trứng sống đã được axit hóa trong vòng 24 giờ.

Sản phẩm trứng sống không axit hóa

Doanh nghiệp thực phẩm không nên làm sản phẩm trứng sống không axit hóa.

Tuy nhiên, nếu thực hiện điều này, doanh nghiệp thực phẩm phải thận trọng hơn và làm theo các quy cách thực hành vệ sinh nghiêm ngặt dưới đây. Ngoài ra, một khi đã đập trứng, sử dụng chúng ngay lập tức trong sản phẩm trứng sống.

Nhận và tồn trữ trứng

- Chỉ mua và nhận trứng nguyên trái:
 - sạch sẽ, không bị nứt hay bị rỉ
 - bao bì sạch sẽ
 - dán nhãn chính xác (ví dụ như có tên thực phẩm, tên nhà cung cấp, địa chỉ, và chi



Department of
Primary Industries
Food Authority



tiết đợt hàng hoặc ngày đánh dấu).

- Nên tồn trữ trứng nguyên trái ở nhiệt độ lạnh từ 5°C trở xuống và sử dụng không quá ngày 'hạn sử dụng'.

Khử trùng và vệ sinh

- Làm sạch và khử trùng thiết bị nhà bếp sử dụng để làm sản phẩm trứng sống trước và sau mỗi lần sử dụng.
- Làm sạch và khử trùng đồ đựng và vật dụng múc/chia tốt trộn xà-lách/nước tốt giữa mỗi đợt.
- Sử dụng đồ đựng riêng biệt cho từng đợt thực phẩm (tức là không đổ thêm tốt trộn xà-lách/nước tốt).
- Duy trì bề mặt bếp và vật dụng sạch và khô.
- Không rửa trứng vì làm vậy trứng càng dễ bị lây nhiễm hơn nữa.

Tách lòng đỏ trứng ra khỏi lòng trắng trứng

Nếu trên vỏ trứng có *Salmonella*, chúng có thể lây lan khắp nhà bếp và lên các loại thực phẩm khác từ bàn tay quý vị. Để giảm thiểu việc tiếp xúc giữa vỏ và lòng trứng:

- rửa sạch và làm khô tay trước và sau khi chế biến trứng
- sử dụng vật dụng tách trứng đã

khử trùng

- không tách trứng bằng tay trần hoặc tay đeo bao tay
- không tách trứng bằng vỏ trứng
- không tồn trữ trứng tươi sống lỏng.

Cách thức khác an toàn hơn trứng hiện có

- Sử dụng bột tiết trùng các loại thực phẩm xưa nay có trứng sống:
 - dạng lỏng, đông lạnh hoặc khô của trứng nguyên trái đã chế biến, lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng
 - lòng đỏ trứng ngà đường (cho món tráng miệng)
 - lòng đỏ trứng muối (cho mayonnaise, nước sốt trộn xà-lách và nước sốt).

Luật lệ về trứng

Các luật lệ thực phẩm tại NSW cấm bán trứng có vỏ bị bẩn hay bị nứt vì điều này làm tăng nguy cơ lây nhiễm và gây bệnh do thực phẩm.

Định nghĩa liên quan đến trứng

- 'Trứng bẩn/dơ' là trứng có vỏ dính phân, đất hoặc chất khác có thể nhìn thấy (ví dụ như lòng đỏ, lòng trắng, lòng)
- 'Trứng bị nứt' là trứng bị nứt vỏ

(khi có thể nhìn thấy vết nứt bằng mắt thường hoặc bằng cách soi).

Muốn biết thêm thông tin

- Vào trang mạng của Cơ quan Thực phẩm tại www.foodauthority.nsw.gov.au để tải về máy những tài liệu dưới đây:
 - *Những Hướng dẫn An toàn Thực phẩm đối với Chế biến sản phẩm trứng sống*
 - *Đề án An toàn Thực phẩm Trứng NSW*
 - *Chất lượng vi sinh học nước sốt trộn có trứng sống*
 - *Nguyên tắc 4 giờ/2 giờ*
- Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm (ví dụ như các yêu cầu chế biến thực phẩm tổng quát, các yêu cầu về cơ sở và thiết bị, và các yêu cầu ghi nhãn), truy cập: www.foodstandards.gov.au/
- Gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp của Cơ quan Thực phẩm: 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
T 1300 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/F181/1511-Viet