

安全加工生蛋制品

使用生蛋制品的餐厅、咖啡馆、烘焙店和团餐服务需遵守相关的安全操作规范或选用较安全的替代品。

使用较安全的替代品

商家应使用较安全的食材代替不经烹煮的食品中的生蛋，如：

- 使用市场上出售的调味汁、酱料和抹酱，不要用生蛋自制，或
- 在甜点、饮料等即食品（即无需进一步烹煮的食品）中使用经过巴氏灭菌的蛋类制品代替生蛋。

如果商家使用生蛋制品，则有责任确保妥善控制沙门氏菌的污染风险。商家必须采取措施确保提供的食物安全且适宜食用。

需特别小心处理含生蛋的食物

新州多起大型食源性疾病爆发都是由生蛋制品引起的，原因在于蛋壳上通常都有致病的微生物——沙门氏菌附着。如果处理不当，沙门氏菌就会污染生蛋制品。

爆发食物中毒不仅危害消费者，也会严重损坏商家的声誉和营业前景。

食源性疾病与下列食物相关：

- 含蛋的调味汁、酱料和抹酱（例如蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱、蛋汁奶油等）
- 未经高温充分烹制的甜点（如提拉米苏、慕斯、油炸冰淇淋等）
- 含生蛋的饮料（例如高蛋白生蛋沙冰等）。

生蛋食品的制作要求

为确保食品安全可食用，必须特别注意蛋类和生蛋食品的加工、存储和处理，预防滋生沙门氏菌。

用醋或柠檬汁酸化生蛋制品，保证安全

为防止沙门氏菌滋生，务必：

- 酸化生蛋制品，使 pH 值降到 4.2 或更低——可以用醋或柠檬汁酸化
- 用酸碱计或 pH 试纸测试并记录酸化生蛋制品的 pH 值。

酸化生蛋制品的存储与控温

- 将酸化生蛋制品保存在 5° C 以下。
- 每天现做少量酸化生蛋制品，不要大量制作。
- 丢弃 24 小时内未食用的酸化生蛋制品。

蛋的选取和存储

- 选购和接收的蛋必须：
 - 干净、不裂不漏
 - 包装干净
 - 贴标正确（即有食品名、供应商名称和地址，批次编号或生产日期）。
- 应在 5° C 或以下保存蛋类，并在“‘best before’”（最佳食用限期）之前食用。

清洁卫生

这对于防止沙门氏菌传播到同一场所制作的其它食物至关重要。

- 每次制作生蛋食品前后都要清洗和消毒厨房用具。

- 用过的容器和调味汁瓶/酱料瓶每次都要清洗并消毒。
- 制作每批食品专用一批容器（即，不要在原来的调味汁和酱料上添加新的）。
- 保持厨房台面和厨具清洁干燥。
- 不要洗蛋，洗后更易受到污染。

分离蛋清蛋黄

如果蛋壳带沙门氏菌，细菌就会通过双手传播到整个厨房和其它食物上。为了尽量减少蛋壳和蛋清蛋黄之间的接触：

- 处理蛋类前后都要洗手并擦干
- 用消毒的鸡蛋分离器
- 不要用赤裸的手或戴手套分离蛋清蛋黄
- 不要用蛋壳分离蛋清蛋黄
- 不要存放剥开的生蛋。
- 敲碎蛋壳的蛋应立即用于制作生蛋食品。

较安全的蛋类替代品

- 使用经过巴氏灭菌的传统生蛋浆，如：
 - 液态、冰冻或脱水的加工全蛋、蛋清和蛋黄
 - 糖渍蛋黄（甜点用）
 - 盐渍蛋黄（蛋黄酱、调味汁和酱料用）。

食品相关法规

新州的各项食品法规严禁销售蛋壳有污物或裂缝的蛋，因为这会增加污染和食源性疾病的风险。

蛋的定义

- “脏蛋”是指蛋壳可见粪便、污垢或其它污物（例如蛋黄、蛋白、羽毛等）
- “裂缝蛋”是指蛋壳有裂缝（肉眼或光照可见裂缝）。

为了保护顾客避免食源性疾病风险，商家需要遵守第 3.2.2 号标准的第 3 条第 7 款，确保只加工安全且适宜食用的制品。

更多信息

本文仅为一般概述，不能包含全部情况。食品商家需遵守《食品标准规范》（Food Standards Code）和《2003 年新州 食品法》[Food Act 2003 (NSW)] 的全部规定。

- 请访问新州食品管理局网站 www.foodauthority.nsw.gov.au 下载以下资料：
 - 规范指南：生蛋食品制作安全指南
 - 风险评估：新州蛋类制品安全计划（NSW Egg Food Safety Scheme）
 - 规范指南：生蛋酱汁含微生物标准
 - 说明书：4 小时 / 2 小时原则
- 请访问澳新食品标准局（FSANZ）网站 www.fsanz.com.au，下载《食品标准规范》（涵盖食品处理一般要求、经营场所与设施要求以及贴标规范）。

新州食品管理局简介：新州食品管理局是政府组织，负责确保新州内出售的食品安全无虞、贴标合规。新州食品管理局通过提供食品安全生产、存储、运输、销售和加工的信息并加以管制，与消费者、业界和其它政府机构共同致力于将食物中毒的风险降到最低。

注：本文仅为一般概述，不能包含全部情况。食品商家需遵守《食品标准规范》（Food Standards Code）和《2003 年新州 食品法》[Food Act 2003 (NSW)] 的全部规定。