

# 安全加工生蛋制品

使用生蛋制作食品的餐厅、咖啡馆、糕点房和餐饮供应公司需使用更安全的生蛋替代品，并遵守安全操作规范。

## 使用更安全的替代品

商家应在食物中使用更安全的生蛋替代品，例如：

- 用市场上出售的调味品、酱料和抹酱代替用生蛋自制酱料
- 使用经过巴氏杀菌的蛋类制品代替在甜点、饮料等即食食品（即无需进一步烹煮的食品）中使用生蛋

如果商家决定用生蛋自制食品，则必须采取相应措施确保食物的食用安全性。

## 需特别注意处理含生蛋的食物

新南威尔士州爆发的多起大规模食源性疾病都是由生蛋制品引起，原因是蛋壳上可能存在致病微生物沙门氏菌，从而污染食物。

食物中毒不仅危害消费者，也有损商家的声誉和日后的经营。

可能引起食源性疾病的食物有：

- 生蛋制作的调味品、酱料和抹酱（如蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱、荷兰酱、蛋汁奶油酱等）
- 未充分烹制的甜点（如提拉米苏蛋糕、慕斯、油炸冰淇淋等）
- 含生蛋的饮料（如蛋酒、蛋奶酒、高蛋白生蛋沙冰等）。

## 生蛋食品的制作要求

- 为确保食物的食用安全性，必须特别注意蛋类和生蛋食品的加工、保存和处理，预防滋生沙门氏菌。

### 用醋或柠檬汁酸化生蛋制品，以保障安全

为防止沙门氏菌滋生，务必要：

- 酸化处理生蛋制品，使 pH 值降到 4.2 或更低；可以用醋或柠檬汁处理
- 用 pH 仪或 pH 试纸测试并记录酸化生蛋制品的 pH 值

### 酸化生蛋制品的保存与控温

- 将酸化生蛋制品保存在 5°C 或以下
- 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

### 未酸化的生蛋制品

建议不要做未酸化的生蛋食品

万一做了，餐饮商家必须特别注意处理，严格遵守以下的卫生措施，且：

- 蛋壳敲开后要立即用于制作生蛋食品

### 蛋的选取和保存

- 只能购买或接受带壳的蛋，并且必须：
  - 干净、无裂缝，无漏液
  - 包装干净
  - 贴标正确（即带有食品名称、供应商名称和地址，批号或生产日期）
- 应在 5°C 或以下的冰箱保存带壳蛋，并在“best before”（最佳食用日期）之前食用

## 清洁卫生

- 每次制作生蛋食品前后都要清洗厨房用具并消毒
- 每次用过容器和调味瓶/酱料瓶后都要清洗并消毒
- 每次制作的食品都要用清洁容器装载（即不要加在上次制作酱料上）
- 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，细菌可能会通过您的双手传播到整个厨房和其它食物上。要减少蛋壳表面和内容物接触的机会，就要：

- 在处理蛋类前后都要洗净并擦干双手
- 用消过毒的蛋清蛋黄分离器
- 不要徒手或戴手套分离蛋清蛋黄
- 不要用蛋壳分离蛋清蛋黄
- 不要储存去壳的生蛋

## 更安全的蛋类替代品

- 使用经过巴氏杀菌的蛋浆做过去用生蛋做的食品，例如：
  - 液态、冰冻或脱水的全蛋、蛋清和蛋黄
  - 糖渍蛋黄（甜点用）
  - 盐渍蛋黄（蛋黄酱、调味品和酱料用）

## 蛋类相关法规

新南威尔士州的食物相关法规严禁销售破损、蛋壳有污物或裂缝的蛋类，因为这类蛋会增加污染和引起食源性疾病的风险。

## 蛋类相关定义

- “脏蛋”指蛋壳有明显粪便、污垢或其它污物（如蛋黄、蛋白、羽毛等）
- “破蛋”指蛋壳和蛋膜破损
- “裂缝蛋”指蛋壳有裂缝（肉眼或光照检验可见裂缝）、蛋膜未受损

## 更多信息

- 请访问新南威尔士州食品管理局官方网站 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 拨打协助专线电话 1300 552 406
- 新南威尔士州蛋制品安全计划详见：[www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/eggs/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/eggs/)
- 生蛋酱料微生物鉴定调查详见：[www.foodauthority.nsw.gov.au/science/market-analysis/egg-dressings-raw/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/science/market-analysis/egg-dressings-raw/)
- “4 小时/2 小时原则”详见：[www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/retail-business-types/cafes-restaurants-retail-outlets/temperature-control/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/retail-business-types/cafes-restaurants-retail-outlets/temperature-control/)

澳新食品标准局（FSANZ）《食品标准规范》（如食品处理一般要求、经营场所与设施要求以及贴标规范等）详见：[www.foodstandards.gov.au/](http://www.foodstandards.gov.au/)

**新南威尔士州食品管理局简介：**新南威尔士州食品管理局作为一个政府主管部门，负责确保州内出售的食品安全无虞、贴标合规。通过提供有关食品生产、保存、转运、销售和加工的信息，新南威尔士州食品管理局携手消费者、业界和其它政府机构，共同努力减少食物中毒的风险。

**注：**本文仅为概述，不包含全部情况。食品商家要遵守《食品标准规范》（Food Standards Code）和《新南威尔士州 2003 年食品法》（Food Act 2003）的全部规定。