

## 安全制備生雞蛋食品

制備生雞蛋食品的餐廳、咖啡室、糕點麵包和餐飲承包者須使用更安全的生雞蛋替代品，並遵守安全處理做法。

### 使用更安全的替代品

商家應在食物中使用更安全的生雞蛋替代品，例如：

- 使用市場上出售的調味品、醬料和抹醬，而不應使用生雞蛋製作醬料
- 使用經過巴氏殺菌的蛋類製品，而不要在甜點、飲料等即食食品（即無需進一步烹煮的食品）中使用生雞蛋

如果商家自製生雞蛋食品，須採取相應措施確保食物的食用安全。

### 需特別注意處理含生蛋的食物

新州多宗食源性疾病都是由生雞蛋製品引起的，原因在於蛋殼上帶的致病微生物沙門氏菌會隨之污染食物。

食物中毒不僅危害消費者，而且會嚴重損害商家的聲譽和銷售前景。

可能引起食源性疾病的食物有：

- 生雞蛋製作的調味品、醬料和抹醬（如蛋黃醬、蒜泥蛋黃醬、荷蘭醬、蛋汁奶油醬等）
- 未充分烹製的甜點（如意式芝士蛋糕、慕斯、油炸冰淇淋等）
- 含生雞蛋的飲料（如蛋酒、蛋奶酒、高蛋白生蛋沙冰等）。

### 對生蛋食品的要求

為確保食品的食用安全，必須特別注意蛋類和生雞蛋食品的制備、倉儲和處理，預防滋生沙門氏菌。

#### 用醋或檸檬汁酸化生雞蛋製品，確保安全

為防止沙門氏菌滋生，最重要的是：

- 酸化處理生雞蛋製品，使 pH 值降到 4.2 或更低；可以用醋或檸檬汁處理
- 用酸度計或 pH 試紙測試、記錄酸化生雞蛋製品的 pH 值

#### 酸化生雞蛋製品的倉儲與控溫

- 在攝氏 5 度以下保存酸化生雞蛋製品
- 每天現做少量酸化生雞蛋製品，不要大量製作
- 24 小時內未食用的酸化生雞蛋製品即丟棄

#### 未酸化的生雞蛋製品

建議不要製作未酸化的生雞蛋食品

如果做了，餐飲商家必須特別注意處理，並且嚴格遵守以下的衛生措施，還有：

- 蛋殼敲碎後應立即用於製作生雞蛋食品

#### 蛋的選取和倉儲

- 選購的蛋類必須：
  - 乾淨、無裂縫，無漏液
  - 包裝乾淨
  - 貼標正確（即連食品名、供應商名稱和地址，批次編號或生產日期）
- 應在攝氏 5 度或以下保存雞蛋，並在“best before”（最佳食用日期）之前食用

## 清潔衛生

- 每次製作生雞蛋食品前後都要清洗廚房用具並消毒
- 每次用過容器和調味瓶/醬料瓶後都要清洗並消毒
- 每次製作食品專用一批容器（即，不要加滿已製醬料）
- 保持廚房檯面和廚具清潔乾燥
- 不要洗雞蛋，洗後更易受到污染

## 分開蛋白蛋黃

如果蛋殼帶沙門氏菌，細菌就會通過您的雙手傳播到整個廚房和其他食物上。請遵守以下做法減少接觸蛋殼和蛋白蛋黃：

- 處理蛋類前後都要洗手並擦乾
- 用消過毒的雞蛋分離器
- 不要徒手或戴手套分離蛋白蛋黃
- 不要用蛋殼分離蛋白蛋黃
- 不要儲存剝開的生雞蛋

## 更安全的蛋類替代品

- 使用經過巴氏殺菌的生雞蛋類食用醬，例如：
  - 液態、冰凍或脫水的全蛋、蛋白和蛋黃
  - 糖漬蛋黃（甜點用）
  - 鹽漬蛋黃（蛋黃醬、調味品和醬料用）

## 與蛋類相關法規

新州的食物相關法規嚴禁銷售破損、蛋殼有污物或裂縫的蛋類，以免引起食源性疾病。

## 蛋類相關定義

- “髒蛋”是指蛋殼有明顯糞便、污垢或其他污物（如蛋黃、蛋白、羽毛等）的蛋
- “破蛋”是指蛋殼和蛋膜破損的蛋
- “裂縫蛋”是指蛋殼裂縫（肉眼或光照檢驗可見裂縫）、蛋膜未受損的蛋

## 更多信息

- 詳情請瀏覽新州食品局網站 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 致電 1300 552 406
- 新州雞蛋製品安全計劃詳見：[www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/eggs/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/eggs/)
- 生雞蛋醬料微生物鑒定調查詳見：[www.foodauthority.nsw.gov.au/science/market-analysis/egg-dressings-raw/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/science/market-analysis/egg-dressings-raw/)
- “4 小時/2 小時原則”詳見：[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/)
- 澳新食品標準局（FSANZ）《食品標準規範》（如食品處理一般要求、經營場所與設施要求以及貼標要求等）詳見：[www.foodstandards.gov.au/](http://www.foodstandards.gov.au/)

**新州食品管理局簡介：**新州食品管理局作為一個政府主管部門，負責確保州內出售的食品安全無虞、貼標合規。通過提供有關食品生產、倉儲、轉運、銷售和加工的信息，新州食品管理局攜手消費者、業界和其它政府機構，共同致力於儘量減少食物中毒的風險。

注：本文僅為概述，不包含全部情況。餐飲商家要遵守《食品標準規範》（Food Standards Code）和《新州 2003 年食品法》（Food Act 2003）的全部規定。