

การเตรียมผลิตภัณฑ์ไข่ดิบอย่างปลอดภัย

ร้านอาหาร ร้านกาแฟ เบเกอรี่ และผู้จัดเลี้ยงที่จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ไข่ดิบต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการจับต้องอย่างปลอดภัย หรือใช้ทางเลือกอื่นที่ปลอดภัยกว่า

ใช้ทางเลือกอื่นที่ปลอดภัยกว่า

ธุรกิจควรใช้ทางเลือกที่ปลอดภัยกว่าไข่ดิบในอาหารที่ไม่มีกา
รปรุง:

- ใช้น้ำสลัด ซอส และสเปรตที่ผลิตในเชิงพาณิชย์แทนการทำผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ หรือ
- ใช้ผลิตภัณฑ์ไข่พาสเจอร์ไรซ์แทนไข่ดิบในผลิตภัณฑ์พร้อมทาน (ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีขั้นตอนการปรุงเพิ่มอีก) เช่น ของหวานและเครื่องดื่มต่างๆ

ถ้าธุรกิจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ

ธุรกิจก็ต้องรับผิดชอบในการยืนยันว่ามีการจัดการความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อซาลโมเนลล่า (Salmonella) แล้ว ธุรกิจต้องปฏิบัติตามมาตรการเพื่อยืนยันว่าอาหารที่ตนจัดหานั้นปลอดภัยและเหมาะสมแล้ว

อาหารที่มีส่วนผสมของไข่ดิบต้องได้รับการดูแลเป็นพิเศษ

ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของไข่ดิบเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยจากอาหารครั้งใหญ่ที่สุดในรัฐ NSW หลายครั้ง นั่นก็เพราะเชื้อซาลโมเนลล่าที่ทำให้เกิดโรคนั้นมักจะอยู่บนเปลือกไข่ ซึ่งถ้าจับต้องอย่างไม่เหมาะสมแล้ว เชื้อซาลโมเนลล่าจะปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ไข่ดิบได้

การเกิดความเจ็บป่วยทำอันตรายลูกค้า และสามารถส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงและอนาคตทางการค้าของธุรกิจได้อย่างรุนแรง

ความเจ็บป่วยจากอาหารมีความเกี่ยวข้องกับ:

- น้ำสลัด ซอส และสเปรตจากไข่ (เช่น มายองเนส อลิวอลี เนยไข่)
- ของหวานที่ทำขึ้นโดยไม่มีขั้นตอนการปรุงที่ได้ผล (เช่น ที่รามิตซู มูส ไอศกรีมทอด)
- เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของไข่ดิบ (เช่น สมูทตีไข่ดิบโปรตีนสูง)

ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ไข่ดิบ

เพื่อยืนยันว่าอาหารทานได้อย่างปลอดภัย ต้องใส่ใจเป็นพิเศษในการจัดเตรียม การเก็บรักษา และการจับต้องไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ เพื่อป้องกันการเติบโตของเชื้อซาลโมเนลล่า

ทำผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบให้เป็นกรดเพื่อให้เกิดความปลอดภัย โดยใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำเลมอน

การหยุดยั้งการเติบโตของเชื้อซาลโมเนลล่า ท่านต้อง:

- ทำผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบให้เป็นกรดที่มี pH ไม่เกิน 4.2 – โดยใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำเลมอน
- ใช้เครื่องวัด pH หรือกระดาษวัด pH วัดค่าและบันทึกค่า pH ของผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้ว

การเก็บรักษาและควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้ว

- เก็บผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้วไว้ให้อุณหภูมิไม่เกิน 5°C
- จัดเตรียมผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้วแบบสดใหม่ทุกวัน โดยทำแค่ซามเล็ก ๆ อย่างทำในปริมาณมาก
- ทิ้งผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบที่ทำให้เป็นกรดแล้วเมื่อเก่าเกิน 24 ชั่วโมง

การรับและเก็บรักษาไข่

- ซื้อมาและรับไข่ในเปลือกก็ต่อเมื่อไข่ใหม่:
 - สะอาด ไม่ร้าวหรือร่วน
 - อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
 - มีฉลากถูกต้อง (เช่น ชื่ออาหาร ชื่อและที่อยู่ของซัพพลายเออร์ และรหัสล็อตหรือเครื่องหมายวันที่)
- ควรแช่เย็นไข่ในเปลือกให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 5°C และนำไปใช้ก่อนวันที่ 'ควรบริโภคก่อน'

การฆ่าเชื้อและอนามัย

นี่เป็นเรื่องสำคัญเพื่อป้องกันการแพร่ของเชื้อซาลโมเนลล่าไปยังอาหารอื่นที่ธุรกิจจัดเตรียมขึ้น

- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ทำครัวที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ ทั้งก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะใส่อาหารและเครื่องจ่ายน้ำสลัด/ซอสระหว่างรอบการผลิต
- ใช้ภาชนะแยกกันระหว่างอาหารแต่ละรอบการผลิต (นั่นก็คือ ไม่เติมน้ำสลัดและซอสใหม่ลงไปบนกับของเก่า)
- รักษาความสะอาดและความแห้งของพื้นผิวครัวและภาชนะ
- ห้ามล้างไข่เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนเพิ่มได้ง่ายขึ้น

การแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว

ถ้ามีเชื้อซาลโมเนลล่าบนเปลือกไข่ เชื้อจะสามารถแพร่ไปทั่วครัวและอาหารอื่นได้ทางมือของท่าน เพื่อลดการสัมผัสระหว่างเปลือกไข่กับสิ่งของต่างๆ ให้เหลือน้อยที่สุด:

- ล้างและเช็ดมือให้แห้งทั้งก่อนและหลังจับต้องไข่
- ใช้เครื่องแยกไข่ที่ฆ่าเชื้อแล้ว
- อย่าแยกไข่โดยใช้มือเปล่าหรือมือสวมถุงมือ
- อย่าแยกไข่โดยใช้เปลือกไข่
- อย่าเก็บไข่ดิบในสภาพเหลว
- เมื่อตอกไข่แล้ว ให้นำไข่ไปใช้ในผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบทันที

มีทางเลือกไข่ที่ปลอดภัยกว่า

- ใช้ไข่พลาสติกหรือไข่แบบบรรจุเพื่อทำอาหารที่ปกติมีส่วนผสมของไข่ดิบ:
 - ไข่ ไข่ขาว และไข่แดงที่แปรรูปแล้วในรูปแบบของเหลว แขนแข็ง หรือแบบแข็ง
 - ไข่แดงผสมน้ำตาล (สำหรับทำของหวาน)
 - ไข่แดงผสมเกลือ (สำหรับทำมายองเนส น้ำสลัด และซอส)

กฎหมายอาหาร

กฎหมายอาหารของ NSW

ห้ามขายไข่ที่เปลือกสกปรกหรือร้าว

เพราะจะเป็นการเพิ่มความเสี่ยงของการปนเปื้อนและความเจ็บป่วยจากอาหาร

ความหมายของไข่

- 'ไข่สกปรก' (Dirty egg)
หมายถึงไข่ที่เปลือกปนเปื้อนอุจจาระ เศษดิน หรือสิ่งอื่นที่มองเห็นได้ (เช่น ไข่แดง ไข่ขาว ขนไก่)
- 'ไข่ร้าว' (Cracked eggs) หมายถึงไข่ที่เปลือกร้าว (รอยร้าวมองเห็นได้ด้วยตาเปล่าหรือด้วยการใช้เทียน)

เพื่อปกป้องลูกค้าจากความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหาร ธุรกิจต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน 3.2.2, ส่วน 3, ข้อ 7 เพื่อยืนยันว่าจะแปรรูปอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมเท่านั้น

ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลนี้เป็นเพียงสรุปทั่วไปและไม่ครอบคลุมทุกสถานการณ์ ธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกข้อของกฎหมายมาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหารปี 2003 (NSW)

- เว็บไซต์ไซต์ของหน่วยงานอาหารที่ www.foodauthority.nsw.gov.au เพื่อดาวน์โหลดสิ่งต่อไปนี้:
 - แนวปฏิบัติ:
แนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารในการเตรียมผลิตภัณฑ์จากไข่ดิบ
 - การประเมินความเสี่ยง:
แผนความปลอดภัยอาหารไข่ของ NSW
 - แนวปฏิบัติ:
คุณภาพเชิงจุลชีววิทยาของน้ำสลัดไข่ดิบ
 - เอกสารข้อมูล: กฎ 4 ชั่วโมง/2 ชั่วโมง
- ดูเว็บไซต์ของ FSANZ ที่ www.fsanz.com.au เพื่อดาวน์โหลดกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)
(กล่าวถึงข้อกำหนดทั่วไปของการจับต้องอาหาร ข้อกำหนดเรื่องสถานที่และอุปกรณ์ และข้อกำหนดเรื่องฉลาก)

ประวัติหน่วยงานอาหารของรัฐ NSW หน่วยงานอาหารของรัฐ NSW (NSW Food Authority) เป็นองค์กรของรัฐบาลที่ช่วยยืนยันว่าอาหารในรัฐ NSW จะปลอดภัยและมีฉลากที่ถูกต้อง เปรียบเทียบการทำงานกับผู้บริโภค อุตสาหกรรม

และองค์กรอื่น ๆ ของรัฐบาลเพื่อลดการเกิดอาหารเป็นพิษลงให้เหลือน้อยที่สุดด้วยการให้ข้อมูลและกำกับดูแลการผลิตที่ปลอดภัย การเก็บรักษา การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ และการจัดเตรียมอาหาร