

安全加工生蛋制品

使用生蛋制品的餐厅、咖啡馆、面包店和供餐服务商需遵守相关的安全作业方法，或选用更加安全卫生的生蛋替代品。

使用更安全的替代品

商家应使用更安全的食材代替食品中的生蛋，如：

- 使用市场上出售的调味品、酱料和抹酱，而不要自制生蛋食品，或
- 使用经过巴氏杀菌的蛋类制品，不要在甜点、饮料等即食食品（即无需进一步烹煮的食品）中使用生蛋。

如果商家选择使用生蛋制品，必须采取相应措施确保食物安全。

需特别注意处理含生蛋的食物

新州爆发的多起重大食源性疾病都是由生蛋制品引起的，原因在于蛋壳上所带的致病微生物沙门氏菌会污染食物。

食物中毒不仅会危害消费者，也会严重损害商家的声誉和销售前景。

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（例如蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱、荷兰酱汁、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）
- 含生蛋的饮品（例如蛋酒、蛋奶酒、高蛋白生蛋沙冰等）。

生蛋食品的制作要求

为确保食品安全可食用，必须特别注意蛋类和生蛋制品（无论是否酸化）的加工、储存和处理，预防滋生沙门氏菌。

用醋或柠檬汁酸化生蛋制品，确保安全

为防止沙门氏菌滋生，务必要：

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

酸化生蛋制品的储存与控温

- 在 5°C 或以下保存酸化生蛋制品。
- 每天现做少量酸化生蛋制品，勿大量制作。
- 丢弃 24 小时内未食用的酸化生蛋制品。

未酸化的生蛋制品

餐饮商家不应制作未酸化的生蛋食品。

万一做了，必须特别注意处理，严格遵守以下卫生措施。此外，敲开蛋壳后应立即用于制作生蛋食品。

蛋的接收和储存

- 只选购和接收完整的蛋，并且要：
 - 干净、无裂缝，无漏液
 - 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）。
- 完整的蛋应保存在 5°C 或以下，并在“best before”（最佳食用日期）之前食用。



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

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。
- 每批次用过的容器和调味料/酱料瓶都要清洗并消毒。
- 每批次制作的食品另外用一批容器装放（即，不要加在上次制作的酱料上）。
- 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，细菌就会通过您的双手传播到整个厨房和其它食物上。尽量减少蛋壳和蛋清蛋黄接触的方法：

- 处理蛋类前后都要洗手并擦干
- 用消毒过的鸡蛋分离器
- 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
- 不要存放生蛋液。

更安全的蛋类替代品

- 用经过巴氏杀菌的蛋浆替代传统食品中的生蛋，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

新州的食品相关法规严禁销售壳上有污物或裂缝的蛋，以免增加发生污染和食源性疾病的风险。

蛋类相关定义

- “脏蛋”是指蛋壳有明显粪便、污垢或其它污物（例如蛋黄、蛋白、羽毛等）的蛋
- “裂蛋”是指蛋壳有裂缝（肉眼或光照检验可见裂缝）的蛋。

更多信息

- 访问食品管理局网站 www.foodauthority.nsw.gov.au 下载以下资料：
 - 生蛋食品制作安全指南（Food safety guidelines for the preparation of raw egg products）
 - 新州蛋类食品安全计划（NSW Egg Food Safety Scheme）
 - 生蛋酱料的微生物标准（Microbiological quality of raw egg dressing）
 - 4小时/2小时原则（4-hour/2-hour rule）
- 《食品标准规范》（如处理食品的一般要求、经营场所与设备要求以及贴标规范等）详见：www.foodstandards.gov.au/
- 拨打食品管理局帮助热线：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



nswfoodauthorit



nswfoodauth

Safe preparation of raw egg products, November 2015
NSW/FA/F1181/1511-CHS