

# 安全加工生蛋製品

使用生蛋製品的餐廳、咖啡館、麵包店和小餐館需遵守相關的安全處理守則或選用更加安全衛生的生蛋替代品。

## 使用更安全的替代品

商家應使用更安全的食材代替食品中的生蛋，如：

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

如果商家選擇使用生蛋製品，必須採取相應措施確保食物安全。

## 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蛋製品引起的，原因在於蛋殼上所帶的致病微生物沙門氏菌會污染食物。

食物中毒不僅會危害消費者，也有損商家的聲譽和銷售前景。

可能引起食源性疾病的食物有：

- 生蛋製作的調味品、醬料和抹醬（例如蛋黃醬、蒜泥蛋黃醬、荷蘭醬、蛋汁奶油醬等）
- 未有充分烹製的甜點（如意式點心、慕絲、炸雪糕等）
- 含生蛋的飲品（例如蛋酒、蛋奶酒、高蛋白生蛋沙冰等）。

## 生蛋食品的制作要求

為確保食品安全可食用，必須特別注意蛋類和生蛋製品（無論是否酸化）的加工、儲存和處理，預防滋生沙門氏菌。

用醋或檸檬汁酸化生蛋製品，確保安全

為防止沙門氏菌滋生，務必要：

- 酸化處理生蛋製品，使 pH 值降到 4.2 或更低——可以用醋或檸檬汁處理
- 用酸域計或 pH 試紙測試、記錄酸化生蛋製品的 pH 值。

酸化生蛋製品的儲存與控溫

- 在攝氏 5 度以下保存酸化生蛋製品。
- 每天現做少量酸化生蛋製品，勿大量製作。
- 丟棄 24 小時內未有食用的酸化生蛋製品。

## 未有酸化的生蛋製品

餐飲商家不可製作未有酸化的生蛋食品。

萬一製作了出來，必須特別注意處理，嚴格遵守以下的衛生措施。此外，蛋殼敲碎後應立即用於製作生蛋食品。

## 蛋的選取和儲存

- 選購的蛋類必須：
  - 乾淨、無裂縫，無漏液
  - 包裝乾淨
  - 貼標正確（即帶有食品名、供應商名稱和地址，批次編號或生產日期）。
- 應在攝氏 5 度或以下保存蛋類，並在“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](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

## 清潔衛生

- 每次製作生蛋食品前後都要清洗廚房用具並消毒。
- 每次用過的容器和調味瓶/醬料瓶都要清洗並消毒。
- 每次製作食品專用一批容器（即，不要反覆用來製作醬料）。
- 保持廚房檯面和廚具清潔乾燥。
- 不要洗蛋，洗後更易受到污染。

## 分離蛋清蛋黃

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蛋殼和蛋清蛋黃接觸：

- 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清蛋黃
- 不要用蛋殼分離蛋清蛋黃
- 不要存放剝開的生蛋。

## 更安全的蛋類替代品

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

## 蛋類相關法規

新州的食物相關法規嚴禁銷售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（例如蛋黃、蛋白、羽毛等）的蛋
- “裂縫蛋”是指蛋殼有裂縫（肉眼或光照檢驗可見裂縫）的蛋。

## 更多資訊

- 請瀏覽食品管理局網站 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) 下載以下資料：
  - 生蛋食品製作安全指南
  - 新州蛋類製品安全守則
  - 生蛋醬料微生物標準
  - 4 小時/2 小時原則
- 《食品標準守則》（如處理食品的一般要求、經營場所與設施要求以及貼標守則等）詳見：[www.foodstandards.gov.au/](http://www.foodstandards.gov.au/)
- 致電食品管理局幫助熱線：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](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

Safe preparation of raw egg products, November 2015  
NSW/FA/FI181/1511-CHT