

# CHẾ BIẾN AN TOÀN SẢN PHẨM TRỨNG SỐNG

**Nhà hàng, quán cà phê, tiệm bánh mì và doanh nghiệp phục vụ ăn uống có chế biến sản phẩm trứng sống cần phải tuân theo các cách thức chế biến không gây ngộ độc thực phẩm hoặc sử dụng cách thức khác an toàn hơn.**

## Sử dụng các cách khác an toàn hơn

Các doanh nghiệp nên sử dụng các cách khác an toàn hơn cho trứng sống trong thực phẩm không nấu chín:

- sử dụng nước sốt trộn (dressings), sốt và món phết/trét (spreads) sản xuất thương mại thay vì làm các sản phẩm trứng sống, hoặc
- sử dụng các sản phẩm trứng tiệt trùng thay vì trứng sống trong các sản phẩm ăn liền (các sản phẩm không nấu thêm nữa) như món tráng miệng và đồ uống.

Nếu doanh nghiệp chọn sử dụng các sản phẩm trứng sống, họ có trách nhiệm bảo đảm rằng họ đối phó được với nguy cơ ô nhiễm Salmonella. Họ phải có cách để bảo đảm thực phẩm họ cung cấp là an toàn và phù hợp.

## Cần cẩn trọng hơn với thực phẩm có trứng sống

Các sản phẩm có trứng sống là nguyên nhân gây ra một số vụ dịch bệnh bùng phát do thực phẩm lớn nhất ở NSW. Lý do là vì trên vỏ trứng nguyên quả thường có sinh vật gây bệnh Salmonella. Nếu sử

dụng không đúng cách, vi khuẩn Salmonella sẽ gây ô nhiễm sản phẩm trứng sống.

Các vụ dịch bệnh bùng phát gây hại cho khách hàng và có thể ảnh hưởng nghiêm trọng đến tiếng tăm và triển vọng thương mại của doanh nghiệp.

Bệnh do thực phẩm gây ra có liên quan đến:

- nước sốt trộn (dressings) trứng, sốt và món phết/trét (spreads) (ví dụ: mayonnaise, aioli, bơ trứng)
- món tráng miệng làm mà không có giai đoạn nấu hiệu quả (ví dụ: tiramisu, mousse, kem chiên)
- đồ uống có trứng sống (ví dụ như sinh tố giàu protein trứng sống).

## Các yêu cầu đối với sản phẩm trứng sống

Nhằm bảo đảm thực phẩm an toàn để ăn, phải đặc biệt chú ý đến việc chế biến, bảo quản và cầm bốc trứng và các sản phẩm trứng sống, để ngăn chặn vi khuẩn Salmonella sinh sôi nảy nở.

Hãy axit hóa các sản phẩm trứng sống để giữ chúng không trở thành hiểm họa bằng giấm hoặc chanh

Muốn ngăn vi khuẩn Salmonella sinh sôi nảy nở, điều quan trọng là phải:

- axit hóa sản phẩm trứng sống đến độ pH từ 4,2 trở xuống – có thể đạt được điều này bằng giấm hoặc chanh
- kiểm tra và ghi lại độ pH của sản phẩm trứng sống đã axit hóa bằng máy đo pH hoặc giấy pH.

## Bảo quản và kiểm soát nhiệt độ sản phẩm trứng sống đã axit hóa

- Giữ các sản phẩm trứng sống đã axit hóa ở nhiệt độ từ 5°C trở xuống.
- Làm sản phẩm trứng sống đã axit hóa mới mỗi ngày trong các chậu nhỏ, đừng làm lượng lớn.
- Thải bỏ sản phẩm trứng sống đã axit hóa trong vòng 24 giờ.

## Nhận và tồn trữ trứng

- Chỉ mua và nhận trứng còn nguyên:
  - sạch sẽ, không bị nứt hoặc rò rỉ
  - cung cấp trong bao bì sạch sẽ
  - có dán nhãn đúng yêu cầu (nghĩa là có tên thực phẩm,

tên và địa chỉ nhà cung cấp, và chi tiết đợt hoặc ngày).

- Nên bảo quản trứng còn nguyên ở nhiệt độ lạnh từ 5°C trở xuống và sử dụng trước ngày 'hạn sử dụng tốt nhất'.

### Sát trùng và vệ sinh

Đây là điều quan trọng đối với việc ngăn chặn Salmonella lây lan sang thực phẩm khác do doanh nghiệp sản xuất.

- Làm vệ sinh và sát trùng thiết bị nhà bếp được sử dụng để sản xuất các sản phẩm trứng sống trước và sau mỗi lần sử dụng.
- Làm vệ sinh và sát trùng các thùng/hộp đựng và dụng cụ phân phối nước sốt trộn (dressings)/xốt giữa mỗi mẻ.
- Sử dụng các thùng/hộp đựng riêng biệt cho từng mẻ thực phẩm (nghĩa là không thêm vào nước sốt trộn (dressings) và xốt cũ).
- Luôn giữ cho bề mặt và dụng cụ nhà bếp sạch sẽ và khô ráo.
- Đừng rửa trứng vì trứng dễ bị ô nhiễm hơn nữa.

### Tách lòng đỏ khỏi lòng trắng trứng

Nếu trên vỏ trứng có vi khuẩn Salmonella, vi khuẩn này có thể lây lan khắp nhà bếp và lên các thực phẩm khác do tay quý vị. Để giảm thiểu vỏ trứng và trứng bên trong tiếp xúc nhau:

- rửa và lau khô tay trước và sau khi làm công việc với trứng

- sử dụng vật dụng tách trứng đã sát trùng
- không tách trứng bằng tay trần hoặc tay đeo bao tay
- không tách trứng bằng vỏ trứng
- không tồn trữ trứng sống ở dạng lỏng.
- một khi đã đập vỏ trứng, hãy sử dụng trứng ngay trong sản phẩm trứng sống.

### Hiện có các lựa chọn thay thế trứng an toàn hơn

- Sử dụng bột tiệt trùng cho các loại thực phẩm thường có trứng sống:
  - trứng nguyên trái, lòng trắng trứng và lòng đỏ đã qua chế biến ở dạng lỏng, đông lạnh hoặc khô
  - lòng đỏ trứng ngào đường (dùng cho món tráng miệng)
  - lòng đỏ trứng muối (dùng cho xốt mayonnaise, nước sốt trộn (dressings) và xốt).

### Luật thực phẩm

Luật thực phẩm ở NSW cấm bán trứng vỏ dơ hoặc bị nứt vì điều này làm tăng nguy cơ ô nhiễm và bệnh tật do thực phẩm gây ra.

### Định nghĩa về trứng

- 'Trứng dơ' là trứng có phân trên vỏ, đất hoặc các vật chất khác có thể nhìn thấy được (ví dụ: lòng đỏ trứng, lòng trắng trứng, lỏng)
- 'Trứng nứt' là trứng có vỏ bị nứt (có thể thấy vết nứt bằng mắt thường hoặc bằng cách soi).

Để bảo vệ khách hàng khỏi nguy cơ bị bệnh do thực phẩm gây ra, các doanh nghiệp cần tuân thủ Tiêu chuẩn 3.2.2, Phần 3, Khoản 7 để bảo đảm rằng chỉ chế biến thực phẩm không gây ngộ độc thực phẩm và phù hợp.

### Muốn biết thêm thông tin

Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).

- Hãy truy cập trang mạng Cơ quan Thực phẩm tại [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) để tải xuống các tài liệu sau:
  - Quy định: Các quy định về an toàn thực phẩm đối với việc chế biến các sản phẩm trứng sống
  - Đánh giá Nguy cơ: Chương trình An toàn Thực phẩm Trứng NSW
  - Quy định: Chất lượng vi sinh của nước sốt trộn (dressings) trứng sống
  - Tờ thông tin: Quy tắc 4 giờ/2 giờ
- Truy cập trang mạng FSANZ tại [www.fsanz.com.au](http://www.fsanz.com.au) để tải xuống Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code) (bao gồm các yêu cầu tổng quát về công việc liên quan đến thực phẩm, yêu cầu về cơ sở và thiết bị, cũng như yêu cầu về ghi nhãn).

Sơ lược về Cơ quan Thực phẩm NSW: Cơ quan Thực phẩm NSW là cơ quan công quyền giúp bảo đảm thực phẩm tại NSW là an toàn và có ghi nhãn đúng luật. Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành công nghiệp và các cơ quan công quyền khác để giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách phổ biến thông tin về và giám sát khâu sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến để thực phẩm không gây ngộ độc thực phẩm.

Lưu ý: Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và *Đạo luật Thực phẩm 2003* (NSW).



Food  
Authority

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

 [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

 [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Tháng 5 năm 2020  
NSW/FA/FI181/2005