

安全加工生蛋製品

使用生蛋製品的餐廳、咖啡館、糕點房和小餐館需遵守相關的安全處理規範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。

如果商家使用生蛋製品，則有責任妥善控制沙門氏菌的污染風險。必須採取措施確保提供的食物安全且適宜食用。

需特別注意處理含生蛋的食物

新州多起食源性疾病都是由生蛋製品引起，原因在於蛋殼上通常都有致病的微生物——沙門氏菌。如果處理不當，沙門氏菌就會污染生蛋製品。

食物中毒不僅危害消費者，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、蛋汁奶油醬等）
- 未經高溫充分烹製的甜點（如意式點心、慕斯、油炸雪糕等）
- 含生蛋的飲料（例如高蛋白生蛋冰沙等）。

生蛋食品的製作要求

為確保食品安全可食用，必須特別注意蛋類和生蛋食品的加工、倉儲和處理，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：

- 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。

酸化生蛋製品的倉儲與控溫

- 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，不要大量製作。
- 丟棄 24 小時內未食用的酸化生蛋製品。

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（即帶有食品名、供應商名稱和地址，批次編號或標記日期）。
- 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。

清潔衛生

這對於防止沙門氏菌傳播到同一場所製作的其他食物至關重要。

- 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清蛋黃：

- 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清蛋黃
- 不要用蛋殼分離蛋清蛋黃
- 不要存放剝開的生蛋。
- 蛋殼敲碎後應立即用於製作生蛋食品。

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）。

食品相關法規

新州的食物相關法規嚴禁銷售蛋殼有汙物或裂縫的蛋類，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、污垢或其他汙物（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。

為了保護顧客免受食源性疾病，商家需要遵守第 3.2.2 號標準的第 3 條第 7 款，只加工安全且適宜食用的製品。

更多資訊

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

- 請瀏覽新州食品管理局網站 www.foodauthority.nsw.gov.au 下載以下資料：
 - 規範指南：生蛋食品製作安全指南
 - 風險評估：新州蛋類製品安全規範
 - 規範指南：生蛋醬料微生物標準
 - 說明書：4 小時/ 2 小時原則
- 請瀏覽澳新食品標準局（FSANZ）網站 www.fsanz.com.au，下載《食品標準規範》（涵蓋食品處理一般要求、經營場所與設施要求以及貼標規範等），詳見：

新州食品管理局簡介：新州食品管理局作為政府主管部門，負責確保新南威爾士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、銷售和加工的資訊，新州食品管理局攜手消費者、業界和其他政府機構，致力於將食物中毒的風險降到最低。

注：本文僅為概述，不包含全部情況。餐飲商家需遵守《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