



BC Centre for Disease Control
Provincial Health Services Authority

655 West 12th Avenue
Vancouver, BC V5Z 4R4

Tel 604.707.2400
Fax 604.707.2441

www.bccdc.ca.

食品经营场所Food Premises 禽蛋汇集处理的安全指引Guideline for Pooling Eggs Safely

2022年12月

编写:

BC省疾病控制中心环境卫生服务部食品保护处

协作单位:

BC省卫生厅以及六个地区卫生局:

原住民卫生局(First Nations Health)、菲沙卫生局(Fraser Health)、温哥华岛卫生局(Island Health)、内陆卫生局(Interior Health)、北方卫生局(Northern Health)和温哥华沿岸卫生局(Vancouver Coastal Health)



iliated with UBC

A research and teaching centre aff



引言INTRODUCTION

蛋是一种营养丰富的食物，对健康益处良多，可以作为均衡饮食的重要组成部分。然而，蛋是一种生的动物食品，必须进行相应的处理，以便尽可能减少任何潜在的食品安全风险。本指引旨在帮助减少由肠道沙门氏菌（SE）引起的食源性疾病，这些疾病可能与食品经营场所采用汇集后的禽蛋制作的食品有关。

背景BACKGROUND

在BC省，肠道沙门氏菌是导致食源性疾病的一个重要原因。在BC省和加拿大，多起由肠道沙门氏菌引起的食源性疾病爆发都与蛋有关。即使蛋“看起来很正常”，但其外部和内部都可能已受肠道沙门氏菌的污染。蛋的外壳可能被鸡只和环境所污染。更重要的是，当鸡蛋在母鸡体内形成时，蛋的内部也可能受到肠道沙门氏菌污染。在食品制备过程中，如果一个受肠道沙门氏菌污染的蛋与其他蛋混合或汇集在一起，污染便会扩散到整批汇集在一起的蛋当中。因此，肠道沙门氏菌疾病的发生几率便会大大增加，尤其是在禽蛋汇集处理不当和/或未充分煮熟的情况下。本指引旨在减低与汇集的禽蛋有关的公共卫生风险。

定义DEFINITIONS

“核准供应商”是指食品供应商分销的食品全部来自经核准的货源，并且该供应商已获负责监管机构的核准进行食品分销。

“蛋”是指鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、鹌鹑、平胸鸟类和火鸡的带壳蛋。

“分级蛋”是指在获省级许可并在联邦注册的蛋分级站进行检查、分级和包装的带壳蛋。

“汇集蛋”是指将多个（多于一个）蛋打破并混合到一个容器中。汇集在一起的蛋可以打混或保持不打混。这些蛋此后可以烹制成全蛋食品，或作为菜品的配料使用。

“巴氏消毒蛋”是指经过商业化巴氏杀菌消毒（加热处理）的禽蛋，以期减低未煮过或只略微煮过的菜品的食源性疾病风险。巴氏消毒蛋可以是液体蛋制品，也可以是干蛋，或是带壳的巴氏消毒蛋。

指引GUIDELINE

只有在以下条件下才允许使用汇集的禽蛋：

- 汇集的禽蛋是为一道菜准备的，这道菜将在完全煮熟后供一人立即食用（如一人食用的煎蛋饼或一人食用的炒蛋），或者。
- 汇集蛋将按下表中规定的内部温度和温度保持时间进行烹煮，或者，
- 汇集蛋用作食品中的一种配料成分，然后按下表中规定的内部温度和温度保持时间进行烹煮。

如果不符合以上这些条件，则必须使用巴氏消毒蛋或巴氏消毒蛋制品替代汇集蛋。
汇集蛋不得用于即食的生（未煮熟）食品中（如，提拉米苏）

通常用汇集蛋烹制的菜肴示例：

- 炒蛋
- 煎蛋饼
- 法式吐司
- 酱料
- 煮熟的蛋白糖饼

必须使用巴氏消毒蛋制作的生蛋菜品：

- 提拉米苏
- 凯撒沙拉酱
- 蛋奶和蛋白鸡尾酒
- 未煮熟的蛋白糖饼（如，法式蛋白糖饼）

巴氏消毒蛋示例：

- 经巴氏消毒的带壳蛋
- 液体蛋 - 液体蛋白或液体蛋黄
- 经加工的全蛋（无论是否含稳定剂）
- 干蛋

地区卫生局可能有其他适用的规定要求，也必须得到遵守（例如，张贴消费者提示，或在食品安全计划中列明正确的禽蛋烹制和处理步骤）。有关这些规定要求，请与当地的地区卫生局联系。

烹煮汇集蛋或含有汇集蛋食品的最高内部温度*和温度保持时间*。

最低内部温度° C (° F)	最短温度保持时间
63° C (145° F)	3分钟
66° C (150° F)	1分钟
68° C (155° F)	17秒
70° C (158° F)	小于1秒（瞬时）

*在微波炉中烹制的汇集蛋必须加热到最低内部温度74° C (165° F)，并在食用前盖上盖子放置至少2分钟。

1. 汇集蛋的处理

-  只从核准的供应商处购买分级蛋。不要使用未分级的蛋或任何肮脏或破裂的蛋。未分级蛋、肮脏的或破裂的蛋被肠道沙门氏菌感染的风险更高。
-  只使用离“最佳食用日期”尚有一段时间的蛋。丢弃超过最佳食用日期的过期蛋。
-  在要使用前，蛋必须储存在4° C (40° F)或更低的温度之下。
-  只有在烹制前才能对蛋进行汇集。
-  汇集蛋的数量不得超出所做菜肴的要求。
-  每批汇集的蛋必须在汇集后尽速使用。
-  不要储存汇集蛋。
-  只有在遵循制造商推荐的处理和储存要求的情况下，才可储存经巴氏消毒的蛋和蛋制品。

2. 蛋处理完后的清洁和卫生Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

-  蛋处理完后，必须立即用肥皂和温水彻底清洗双手20-30秒。
-  容器、设备、餐具、器皿和与食物接触的表面在接触蛋之后必须彻底清洗，并进行适当消毒。

3. 管理好用作食材的蛋Managing Eggs as Ingredients

要	不要
✓ 从核准的供应商处购买禽蛋	X 供应含有生蛋的即食食品
✓ 冷藏禽蛋	X 供应含有生蛋清或生蛋黄的饮品
✓ 在即食食品中用经过巴氏消毒的蛋代替生蛋 或 停止供应这些菜品	X 供应未煮熟的蛋
✓ 按温度和时间的最低要求烹煮所有的蛋和汇集蛋（例如，66°C，1分钟）。	X 储存已汇集的蛋或在第二天重新使用

参考资料REFERENCES

BC *Public Health Act*, [Food Premises Regulation. B. C. Reg. 210/99](#)

Meat, Poultry & Eggs Safety – [Egg Safety](#). BC Centre for Disease Control.

Health Canada. 2013. Health Canada Guidance on Reducing the Risk of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs Produced in Canada. Available at:

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/salmonella-enteritidis-eng.php>

Health Canada. 2015. National Strategy for the Control of Poultry-Related Human *Salmonella* Enteritidis Illness in Canada. Available at: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/salmonella-enteritidis-illness-maladie-eng.php>

Lee R, Beatty M, Bogard A, Esko MP, Angulo F, Selman C, EHSNET Working Group. Prevalence of High-Risk Egg-Preparation Practices in Restaurants that Prepare Breakfast Egg Entrees: An EHS-Net Study. *Journal of Food Protection*, 2004; 67(7):1444-1450.

USFDA- Public Health Service, [Food Code](#). Accessed at:

<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>

Leanne M. DeWinter, William H. Ross, Hélène Couture and Jeff F. Farber. Risk Assessment of Shell Eggs Internally Contaminated with *Salmonella* Enteritidis. *International Food Risk Analysis Journal*, 2011, Vol. 1, No. 1, 40-81. Available at: <https://hrcak.srce.hr/file/107068>