



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

食肆 匯集處理蛋隻的安全指引 Food Premises Guideline for Pooling Eggs Safely

2022 年 12 月

編製部門：

食物保障服務、環境衛生服務、卑詩疾病控制中心

合作機構：

卑詩省衛生廳及六個區域衛生局：

原住民衛生局 (First Nations Health)、菲沙衛生局 (Fraser Health)、溫哥華島衛生局 (Island Health)、內陸衛生局 (Interior Health)、北部衛生局 (Northern Health) 和溫哥華沿岸衛生局 (Vancouver Coastal Health)

引言 INTRODUCTION

蛋是營養豐富的食物，對健康有不少益處，可以成為均衡飲食中的重要部份，但蛋始終是來自動物的生食，因此必須小心處理，以盡量減低任何潛在的食物安全風險。本指引的目的是為食肆提供指引，讓他們在準備食物過程中，能減低在匯集處理蛋隻時因腸道沙門氏菌(Salmonella Enteritidis)引致食源性疾病的機會。

背景 BACKGROUND

沙門氏菌是卑詩省食源性疾病的一大成因。卑詩省和加拿大曾出現過幾次因沙門氏菌爆發的食源性疾病，都與蛋隻有關。即使蛋隻「看來正常」，但蛋內蛋外其實都有可能已受到沙門氏菌污染。雞蛋外殼可能受到雞隻和環境的污染，但更重要的是，雞蛋在母雞體內形成時，蛋內亦可能已受沙門氏菌污染。在準備食物過程中，若有一隻染有沙門氏菌的蛋與其他蛋隻混和或匯集處理，細菌便會傳播至整批雞蛋，以致大大增加了食用者染上沙門氏菌疾病的機會。若匯集雞蛋處理不當及／或未經煮透，傳播機會便更高。本指引的目的，是減低匯集雞蛋危害公眾健康的機會。

定義 DEFINITIONS

「特許供應商」(approved supplier) 是指只分銷來自認可貨源的食品且獲有關監管機構核准分銷食品的食物供應商。

「蛋」(egg) 是指禽類動物如雞、鴨、鵝、珍珠雞、鵪鶉、平胸鳥和火雞等所生的有殼蛋。

「已評級蛋隻」(graded egg) 是指經由省府發牌並在聯邦登記註冊的蛋隻評級站檢查、評級和包裝的連殼蛋。

「匯集處理蛋隻」(pooling eggs) 是指把多隻（超過一隻）蛋去殼後集合在同一個器皿中，不管集合後是否拌和，用以製作全蛋類食物，或用作菜式的配料。

「經消毒蛋隻」(pasteurized eggs) 是指已經過商業消毒（加熱處理）的蛋隻，以減低因沒有煮過或只略為煮過的蛋隻引致食源性疾病的機會。經消毒蛋隻包括蛋液產品、乾蛋或經消毒的有殼蛋。

指引 | GUIDELINE

使用匯集處理蛋隻必須符合以下規定：

- 匯集處理蛋隻是用於在完全煮熟後由一人即時享用的單款菜式（例如一人享用的奄列或炒蛋），或
- 匯集處理蛋隻經烹調後，其內部溫度及持久時間達到下表要求，或
- 匯集處理蛋隻為食物的其中一種食材，煮至的內部溫度及持久時間均達到下表要求。

如果不符合以上規定，則必須改用
經消毒蛋隻或經消毒蛋類產品
來取代匯集處理蛋隻。
匯集處理蛋隻不得用於生吃（不煮熟）的
即吃食物中（例如提拉米蘇 tiramisu）。

食肆或須符合且必須執行區域衛生局其他條例的規定（例如張貼顧客提示、在食物安全計劃中列明適當的烹調和處理蛋隻步驟）。欲了解相關條例，請聯絡所屬區域的衛生局。

通常使用匯集處理蛋隻製成的菜式例子：

- 炒蛋
- 奄列
- 法式多士
- 醬汁
- 煮熟的蛋白脆餅(meringues)

必須使用經消毒蛋隻的生蛋菜式：

- 提拉米蘇(Tiramisu)
- 凱撒沙拉醬
- 奶蛋酒(Egg nog)和蛋白雞尾酒
- 不煮熟的蛋白脆餅（例如法式蛋白脆餅）

經消毒蛋隻例子：









- 經消毒的連殼蛋
- 蛋液 - 蛋白液或蛋黃液
- 經處理的原隻蛋（無論是否有添加穩定劑）
- 乾蛋

烹調匯集處理蛋隻或包含匯集處理蛋隻的食物時
須達到的最低內部溫度*及持久時間*



最低內部溫度 攝氏°C (華氏°F)	最短持久時間
63°C (145°F)	3 分鐘
66°C (150°F)	1 分鐘
68°C (155°F)	17 秒
70°C (158°F)	少於 1 秒 (即時)

*在微波爐加熱的匯集處理蛋隻，內部溫度最少要達 74°C (165°F)。加熱後把食物蓋好，等最少 2 分鐘才上菜。









1. 處理匯集蛋隻 Handling of Pooled Eggs

-  只向特許供應商購買已評級蛋隻。不要使用沒有評級的蛋隻或任何骯髒或裂開的蛋隻。沒有評級、骯髒或裂開的蛋隻受到沙門氏菌污染的機會較高。
-  只食用尚未過「最佳使用日期」的蛋隻。棄掉已過期的蛋隻。
-  蛋隻必需儲存在攝氏 4 度（華氏 40 度）或以下的溫度，到需要前才取出蛋隻。
-  蛋隻必須在臨煮食前才匯集處理。
-  在準備菜式時，只匯集該菜式所需的蛋隻數目。
-  各批匯集蛋隻全都必須盡快食用。
-  不要儲存匯集蛋隻。
-  如要儲存經消毒蛋隻或蛋類產品，須遵從製造商建議的處理和儲存指示。

2. 處理蛋隻後的清潔和衛生事項 Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

-  處理蛋隻後必須立即以肥皂和溫水徹底清潔雙手 20-30 秒。
-  容器、設備、碗碟、餐具及接觸食物的表面，在接觸過蛋隻後，都必須立即徹底清潔和適當消毒。

3. 處理蛋隻食材 Managing Eggs as Ingredients

應該	不應該
 向特許供應商購買蛋隻	 提供含有生蛋成份的即食食物
 冷藏蛋隻	 提供含有生蛋白或生蛋黃的飲料
 準備即食菜式時，用經消毒的蛋隻來代替生蛋 或 在菜單中不提供這些菜式	 提供未熟透的蛋隻
 烹調所有蛋隻或匯集蛋隻時，達到最低的時間和溫度要求（例如用攝氏 66 度煮一分鐘）	 儲存匯集蛋隻或留至明天再用。

參考資料 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. 可參閱：

<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. 可參閱：<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](#). 可參閱：

<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. 可參閱：<https://hrcak.srce.hr/file/107068>