



BC Centre for Disease Control

An agency of the Provincial Health Services Authority

Environmental Health Services
LL0073, 655 12th Ave W
Vancouver BC V5Z 4R4

T: 604.707.2443

F: 604.707.2441

www.bccdc.ca

食肆

把蛋隻匯集處理的安全指引

Food Premises

Guideline for Pooling Eggs Safely

編寫：

環境衛生服務
卑詩疾病控制中心

合作機構：

卑詩衛生廳及五個區域衛生局：
Vancouver Coastal HA, Fraser HA,
Interior HA, Northern HA and
Island Health

2016年3月1日

引言 INTRODUCTION

蛋是營養豐富的食物，有益健康，也是均衡飲食的重要元素。然而，蛋畢竟是動物所產的生食物，故此，必須予以相應處理，將食物安全風險減至最低。本指南的編寫目的，是減低食肆把蛋匯集處理時出現腸道沙門氏菌（*Salmonella Enteritidis*，簡稱沙門氏菌）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。在卑詩省及加國由沙門氏菌引發的多次食源性疾病，都與蛋隻有關。即使蛋隻內外均感染了沙門氏菌，外表仍可以看似正常。雞蛋的外殼可以受到雞隻和環境污染；更重要者，雞蛋在母雞體內形成時，蛋內亦可以感染沙門氏菌。煮食過程中，只要將一隻感染了沙門氏菌的雞蛋與其他蛋混和或匯集處理，細菌便會傳播至全部雞蛋。結果，沙門氏菌疾病的機會便大增，如果匯集蛋處理不當或者未經煮透，傳播機會便更高。本指引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**”指只會向經認可貨源購買食物，並獲有關監管機構批准分銷食物的供應商。

「蛋」“**egg**”指禽類動物如雞、鴨、鵝、珍珠鳥、鵪鶉、平胸鳥及火雞等生產的有殼蛋。

「等級蛋」“**graded egg**”指經由省府發牌並在聯邦登記註冊的雞蛋評級站檢查、評級並包裝的連殼蛋。

「匯集處理蛋隻」“**pooling eggs**”指把超過一隻蛋去殼後集合在同一個器皿中（不管集合後有否拌和），用以製作全蛋類食物或作為其他菜式的配料之一使用或煮食。

「經消毒蛋隻」“**pasteurized eggs**”經過消毒（加熱處理）的蛋隻。消毒過程是要減低沒有煮過或僅略略煮過的蛋隻引致食源性疾病的可能。經消毒蛋隻包括蛋液產品、乾蛋或蛋殼消毒的蛋隻。

指引 | GUIDELINE

匯集處理蛋隻只可以在以下條件使用：

- 🍳 匯集處理的蛋隻用於一款菜式，並由一人即時食用（例如一人進用的奄列或炒蛋），或
- 🍳 匯集處理蛋隻經煮熟後，內部溫度及持久時間均達至下表要求，或
- 🍳 匯集處理蛋隻作食材用途，而有關食物會經煮熟，且內部溫度及持久時間均達至下表要求。

以匯集處理蛋隻作材料的常見食物例子：

- 🍳 炒蛋
- 🍳 奄列
- 🍳 法式多士
- 🍳 醬汁及醬料
- 🍳 蛋白糖霜及提拉米蘇
- 🍳 蛋酒及加蛋飲品

如果不符以上條件，便必須使用經消毒蛋隻或蛋類產品
取代匯集處理蛋隻。

此外，食肆或須遵守其他區域衛生局的有關條例（例如張貼顧客提示、在食物安全計劃中列寫適當煮熟蛋隻和處理步驟）。如要了解條例詳情，請聯絡區內衛生局。

經消毒蛋隻例子：

- 🍳 經消毒的連殼蛋
- 🍳 蛋液－蛋白液或蛋黃液
- 🍳 經處理蛋隻（無論是否加上穩定劑）
- 🍳 乾蛋

煮熟匯集處理蛋隻或包含匯集處理蛋隻食物的 最低內部溫度*及最短持久時間*

最低內部溫度 °C (°F) Minimum Internal Temperature °C (°F)	最短持久時間 Minimum Holding Time
63°C (145°F)	3 分鐘
66°C (150°F)	1 分鐘
68°C (155°F)	15 秒
70°C (158°F)	少於 1 秒（即時）

*匯集處理蛋隻如在微波爐加熱，內部溫度最少要達 74°C (165°F)。加熱後把食物蓋好最少待 2 分鐘才進食。

1. 處理匯集蛋隻

Handling of Pooled Eggs

- 🥚 只可向特許供應商購買等級蛋。不要使用沒有等級的蛋隻。沒有等級的蛋隻有較大機會受沙門氏菌感染。
- 🥚 只可使用清潔，沒有裂開的蛋隻。切勿使用骯髒或有裂縫的蛋隻。加拿大衛生局認為人類不宜食用這些蛋隻。
- 🥚 只能食用未過期蛋隻。把過期蛋隻棄掉。
- 🥚 食用前蛋隻必需儲存在 4°C (40°F) 或以下。
- 🥚 蛋隻只可以在煮食前匯集處理。
- 🥚 匯集處理的蛋隻數目不能超過菜式所需。
- 🥚 所有蛋隻一旦匯集起來便要盡快食用。
- 🥚 不要儲存匯集蛋隻。
- 🥚 如要儲存經消毒蛋隻或蛋類產品，便須遵守製造適的處理和儲存指示。

2. 處理蛋隻後的清潔和衛生事項

Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

- 🥚 處理蛋隻後要立即以肥皂和溫水徹底清潔雙手 20-30 秒。
- 🥚 容器、器具、碗碟、煮食用具及接觸食物的表面如接觸過蛋隻，便要立即加以徹底清潔和適當消毒。

參考資料 REFERENCES

[2013 British Columbia Annual Summary of Reportable Diseases](#). British Columbia Center for Disease Control. September 3, 2014.

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

Food Safety Notes - [Egg Safety](#). BC Centre for Disease Control.

<http://www.bccdc.ca/NR/rdonlyres/9CB9B489-30EF-4D8B-8AF9-E4AE28DC7613/0/EggSafetyJan13.pdf>

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.

2013 USFDA- Public Health Service, [Food Code](#). Accessed at:

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM374510.pdf>

Leanne M. DeWinter^{1,*}, William H. Ross², H el ene Couture¹ and Jeff F. Farber¹ Risk Assessment of Shell Eggs Internally Contaminated with *Salmonella* Enteritidis. *International Food Risk Analysis Journal*, 2011, Vol. 1, No. 1, 40-81. Available at: http://www.intechopen.com/journals/international_food_risk_analysis_journal/risk-assessment-of-shell-eggs-internally-contaminated-with-salmonella-enteritidis