



**BC Centre for Disease Control**  
An agency of the Provincial Health Services Authority

Dịch Vụ Y Tế Môi Trường  
LL0073, 655 12<sup>th</sup> Ave W  
Vancouver BC V5Z 4R4

ĐT.: 604.707.2443  
Fax: 604.707.2441

[www.bccdc.ca](http://www.bccdc.ca)

# Các Cơ Sở Thực Phẩm

## Hướng Dẫn để Gộp Trứng An Toàn

### Food Premises

### Guideline for Pooling Eggs Safely

Chuẩn bị bởi:

*Dịch Vụ Y Tế Môi Trường  
Trung Tâm Kiểm Soát Dịch Bệnh BC*

Cùng Hợp Tác với:

*Bộ Y Tế BC và Năm Cơ Quan Y Tế Vùng:  
Vancouver Coastal HA, Fraser HA,  
Interior HA, Northern HA và Island Health*

Ngày 1 Tháng Ba, 2016

## GIỚI THIỆU INTRODUCTION

Trứng là một loại thực phẩm bổ dưỡng với nhiều lợi ích sức khỏe và có thể là một phần quan trọng của một chế độ ăn uống cân bằng. Tuy nhiên, trứng là một thực phẩm gia súc còn sống phải được xử lý phù hợp để giảm thiểu những rủi ro an toàn thực phẩm tiềm năng. Hướng dẫn này nhằm giúp giảm bớt các bệnh do thực phẩm gây ra bởi vi khuẩn *Salmonella* Enteritidis (SE) mà có thể liên quan đến việc chuẩn bị thức ăn làm từ trứng gộp trong các cơ sở thực phẩm.

## BỐI CẢNH BACKGROUND

Khuẩn SE là một nguyên nhân quan trọng gây ra bệnh từ thực phẩm ở BC. Trứng từng liên quan đến nhiều đợt bùng phát bệnh từ thực phẩm do SE gây ra tại BC và ở Canada. Cả vỏ ngoài và bên trong trứng đều có thể trở nên bị ô nhiễm SE ngay cả khi trứng "trông bình thường". Vỏ ngoài trứng có thể trở nên bị ô nhiễm từ gà và môi trường. Quan trọng hơn, bên trong trứng cũng có thể trở nên bị ô nhiễm SE khi trứng được hình thành bên trong con gà mái. Trong khi chuẩn bị thức ăn, nếu một quả trứng bị ô nhiễm SE được kết hợp hoặc gộp với các trứng khác, sự ô nhiễm sẽ lây lan toàn bộ lô trứng gộp. Kết quả là, cơ hội bị bệnh SE gia tăng đáng kể, đặc biệt là nếu trứng gộp được xử lý sai và/hoặc không được nấu chín đầy đủ. Hướng dẫn này nhằm giảm rủi ro sức khỏe cộng đồng liên quan đến trứng gộp.

## ĐỊNH NGHĨA DEFINITIONS

**“nhà cung cấp được phê chuẩn”** có nghĩa là một nhà cung cấp thực phẩm chỉ phân phối thực phẩm từ các nguồn đã được phê chuẩn và đã được một cơ quan định chuẩn có trách nhiệm chấp thuận cho phân phối thực phẩm.

**“trứng”** có nghĩa là trứng có vỏ của các loài gia cầm như gà, vịt, ngỗng, gà sao, chim cú, gà voi (đà điểu), và gà tây.

**“trứng phân loại”** có nghĩa là trứng có vỏ đã được kiểm tra, phân loại và đóng gói tại một trạm phân loại trứng có giấy phép của tỉnh bang và đăng ký với liên bang.

**“trứng gộp”** có nghĩa là nhiều trứng (hơn một) được đập và bỏ chung vào một hộp đựng. Trứng gộp sau đó có thể được trộn lẫn hoặc vẫn không pha trộn. Rồi chúng có thể được sử dụng hoặc nấu chín nguyên như thế HOẶC được sử dụng như một thành phần trong một thực đơn.

**“trứng tiệt trùng”** có nghĩa là trứng đã được tiệt trùng (xử lý nhiệt) để giảm nguy cơ bệnh tật từ thực phẩm trong các món không được nấu chín hoặc chỉ được nấu sơ. Trứng này có thể có dưới dạng các sản phẩm trứng lỏng, ở dạng khô, hoặc tiệt trùng trong vỏ.

## HƯỚNG DẪN GUIDELINE

**Chỉ cho phép sử dụng trứng gộp theo những điều kiện sau đây:**

- Trứng gộp là một món ăn duy nhất được chuẩn bị cho một người dùng ngay lập tức (tức là trứng tráng cho một người hoặc trứng chiên trộn cho một người), HOẶC,
- Trứng gộp sẽ được nấu đến nhiệt độ bên trong và duy trì thời gian theo quy định trong bảng dưới đây, HOẶC,
- Trứng gộp là một thành phần trong một món ăn mà sau đó sẽ được nấu đến nhiệt độ bên trong và duy trì thời gian theo quy định trong bảng dưới đây.

**Thí dụ về các món ăn thường được chuẩn bị với trứng gộp:**

- Trứng chiên trộn
- Trứng tráng
- Bánh mì nướng kiểu Pháp
- Nước sốt và kem trộn
- Meringue và tiramisu
- Eggnog và thức uống có tăng cường trứng

**Phải sử dụng trứng tiệt trùng hoặc sản phẩm trứng tiệt trùng thay vì trứng gộp nếu không đáp ứng được những điều kiện này.**

Đồng thời, những yêu cầu khác của Cơ Quan Y Tế địa phương cũng có thể được áp dụng và cũng phải được giải quyết (thí dụ, đăng khuyến cáo cho người tiêu dùng, hoặc ghi thành tài liệu cách nấu trứng thích hợp và các bước xử lý trong một kế hoạch an toàn thực phẩm). Xin liên lạc Cơ Quan Y Tế địa phương của quý vị để biết những yêu cầu này.

**Thí dụ về trứng tiệt trùng:**

- Trứng tiệt trùng còn vỏ
- Trứng lòng – lòng trắng lòng hay lòng đỏ lòng
- Trứng xử lý nguyên quả có hoặc không có chất ổn định
- Trứng khô

**Nhiệt Độ Bên Trong\* và Thời Gian Duy Trì\* Tối Thiểu để Nấu Trứng Gộp hoặc Thức Ăn Có Chứa Trứng Gộp**

| Nhiệt Độ Bên Trong Tối Thiểu °C (°F) | Thời Gian Duy Trì Tối Thiểu |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 63°C (145°F)                         | 3 phút                      |
| 66°C (150°F)                         | 1 phút                      |
| 68°C (155°F)                         | 15 giây                     |
| 70°C (158°F)                         | Dưới 1 giây (tức thì)       |

\*Trứng gộp nấu trong lò vi ba phải được đun nóng đến nhiệt độ bên trong tối thiểu là 74°C (165°F) và được đậy kín ít nhất 2 phút trước khi ăn

## 1. Xử Lý Trứng Gộp

### Handling of Pooled Eggs

- 🥚 Chỉ mua trứng phân loại từ một nhà cung cấp được phê chuẩn. Không sử dụng trứng chưa phân loại. Trứng chưa phân loại có nguy cơ cao bị nhiễm khuẩn SE.
- 🥚 Chỉ sử dụng trứng sạch và không bị nứt. Không bao giờ sử dụng trứng bẩn hoặc bị nứt. Bộ Y Tế Canada quan niệm trứng như thế không phù hợp cho người tiêu dùng.
- 🥚 Chỉ sử dụng trứng vẫn còn thời gian trong hạn "Tốt Nhất Dùng Trước Ngày". Bỏ trứng hết hạn.
- 🥚 Trứng phải được bảo quản ở nhiệt độ 4°C (40°F) hoặc lạnh hơn cho đến khi cần.
- 🥚 Trứng phải được gộp lại chỉ ngay trước khi nấu.
- 🥚 Chỉ gộp số lượng trứng cần thiết cho món ăn được chuẩn bị.
- 🥚 Tất cả các lô trứng gộp phải được sử dụng ngay sau khi chúng được gộp lại.
- 🥚 Không lưu trữ trứng gộp.
- 🥚 Có thể lưu trữ trứng và sản phẩm trứng tiệt trùng miễn là tuân thủ đề nghị xử lý và hướng dẫn lưu trữ của nhà sản xuất.

## 2. Làm Sạch và Vệ Sinh Sau Khi Xử Lý Trứng

### Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

- 🥚 Phải rửa tay kỹ lưỡng trong 20-30 giây với xà phòng và nước ấm ngay sau khi xử lý trứng.
- 🥚 Hộp đựng, thiết bị, chén đĩa, muỗng nĩa, và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được rửa kỹ lưỡng và khử trùng đúng cách sau khi tiếp xúc với trứng.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO 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<sup>1,\*</sup>, William H. Ross<sup>2</sup>, Hélène Couture<sup>1</sup> and Jeff F. Farber<sup>1</sup> 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](http://www.intechopen.com/journals/international_food_risk_analysis_journal/risk-assessment-of-shell-eggs-internally-contaminated-with-salmonella-enteritidis)