

製作及供應蛋及其製品的衛生指引

引言：

蛋的營養豐富且其烹調方法多樣，因此常被應用於不同的菜式中。然而，由外觀以至內部看來都沒有異樣的蛋，卻可能含有沙門氏菌等致病性微生物，倘若市民食用處理不當或未經徹底煮熟的蛋及其製品，便有可能增加感染食源性疾病的風險。

目的：

本指引旨在提醒業界在製作及供應蛋及其製品過程中應注意的食品衛生與安全事項，以減低市民感染食源性疾病的風險。

適用範圍：

1. 本指引適用於製作及供應含蛋食品的經營場所，包括提供外賣或堂食的店舖及自助餐場所等；
2. 本指引中所指的蛋及其製品為有殼蛋、蛋漿或蛋粉。

定義：

巴氏殺菌蛋：是指經巴氏殺菌¹工序處理的蛋²。

內容：

1. 精明選購和接收

- 應向衛生可靠的供應商購買，並了解清楚蛋的產地來源，切勿選購來源不明或未經檢驗檢疫的蛋及其製品；
- 按所需要的量購買蛋及其製品。
- 收貨時，應檢查：
 - 蛋及其製品有否按產品包裝上的指示貯存在合適的溫度；
 - 蛋漿包裝有否破損；
 - 蛋殼是否完整、沒有裂紋或蛋液有否滲出。
- 拒絕接收來源不明、有異味、已變壞或過期的蛋及其製品；

¹ 巴氏殺菌法是指一種把食品加熱至特定溫度並保持一段時間以消滅病原體和延長保質期的熱處理方法，其由十九世紀法國科學家 Louis Pasteur 發明並以其名字命名。

² 現時本澳市面有售的巴氏殺菌蛋及其製品包括有殼蛋、蛋黃、蛋白漿、蛋漿等。

- 保留食品的進出貨紀錄、衛生證明文件等相關單據及文件，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2. 正確貯存

- 應按產品包裝上的指示將蛋及其製品貯存在合適的溫度；
- 部分生產商雖未要求有殼蛋必須在雪櫃內貯存，但為了保持其新鮮度以及延長其保質期，宜將其存放在雪櫃內；
- 一般情況下，將有殼蛋貯存在雪櫃前，是不用清洗的³。而當蛋殼上沾有家禽糞便，便應將其妥善清洗並立即使用；
- 應盡量使用不同的雪櫃分開貯存生的食品（如有殼蛋）和即食食品；如需貯存在同一雪櫃內，應將即食食品存放在容器內，並置於雪櫃上層，生的食品則放在下層；
- 應按照「先入先出」的原則，優先使用生產日期較早的蛋及其製品，切勿使用超逾食用期限的蛋及其製品。

3. 謹慎配製

1) 避免交叉污染

- 準備配料時，應避免讓蛋及其製品與其他配料接觸；
- 使用不同的用具分開處理生的和即食食品；
- 應使用工具（如分蛋器）將蛋黃與蛋白分開，避免使用蛋殼輔助。

2) 妥善控制配製時間

- 應盡快使用從雪櫃取出的有殼蛋，且不宜再放回雪櫃⁴；
- 宜即點即製，避免過早或過量烹製食品。

3) 製作預先製備蛋漿⁵（下稱預製蛋漿）

- 盡可能在烹調前才將蛋製成蛋漿；

³ 用水清洗有殼蛋，會破壞蛋殼最外面的薄膜，以致細菌能透過蛋殼上的細孔進入蛋內。

⁴ 存放有殼蛋的環境溫度變化，會使蛋殼表面產生水珠，增加細菌從蛋殼的外部滲透到蛋中的機會。

⁵ 預製蛋漿是指將多隻蛋去殼後置於容器中混合而成的蛋漿，用於製作多份蛋類菜式。預製蛋漿是食肆常用以節省時間和控制分量的做法。然而，混合蛋漿中即使只有一隻蛋受沙門氏菌污染，也足以導致整份蛋漿受到污染，以這些混合蛋漿烹製的蛋類菜式如未有被徹底煮熟，便可能會引起食物中毒。

- 如需預製蛋漿，應計劃好蛋漿的使用分量和時段，以免過早製作過多的蛋漿；
- 打蛋時，應先將蛋單獨放在暫存容器內，確認其未變質後再將之與其他蛋混合；
- 應盡量將預製蛋漿少量分裝（如一至兩份），並應包好或用有蓋容器將其貯存在雪櫃內；
- 應盡快用完，存放期間不宜在蛋漿中再添加新蛋；
- 應棄掉當天未用完的預製蛋漿。

4. 徹底煮熟

- 應將蛋或含蛋食品徹底煮熟或煮至蛋黃和蛋白完全凝固；
- 製作含生或半生熟蛋的菜式（如太陽蛋、水波蛋、奄列、蛋黃漿、蛋布丁等）時，應使用經巴氏殺菌的蛋及其製品。

5. 溫度和時間控制

1) 溫度控制

- 如烹調後並非即時食用，應將熱食保持於 60°C 以上，而冷食則應保持於 5°C 或以下。

2) 時間控制

- 由於可供即食的蛋及其製品、預製蛋漿均屬有潛在危害的食品，故在整個生產經營的過程中，應盡量縮短其在危險溫度（5°C 至 60°C）存放的時間，但在無可避免的情況下，亦應遵從 2/4 小時原則⁶：
 - 在危險溫度存放少於 2 小時，應貯存在雪櫃內或立即使用；
 - 在危險溫度存放 2 至 4 小時之間，應立即使用；
 - 危險溫度存放超過 4 小時，便應棄掉。

⁶ 可參考《溫度與時間控制的衛生指引》

6. 保持良好的個人衛生

- 處理食品前、處理生蛋後，以及處理垃圾、如廁後須正確洗手；
- 需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過 30 分鐘，必須更換；
- 應穿著清潔和淺色的外衣、工作服、圍裙；
- 不應戴戒指、手鐲或手錶等飾品，以及不應塗抹指甲油或戴用假甲；
- 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
- 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理食品。

7. 確保用具、設備與環境衛生

- 應徹底清洗和消毒所有接觸過蛋及其製品的用具、設備和設施；
- 更換已破損、出現裂痕的用具；
- 所有工作枱面之材質應不透水和易於清潔，並應遠離地面使用；
- 砧板使用前後，必須徹底清洗和消毒，應棄掉狀況不良的砧板（如出現難以有效清潔的裂縫）；
- 使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒；
- 定期對雪櫃進行除霜；
- 不應在生產經營場所內飼養寵物。