



安全製作 蛋及蛋製品

蛋的內外都可能被沙門氏菌等致病菌污染，而受污染的蛋外觀看來並沒有異樣。因此，業界在製作蛋或蛋製品過程中應遵守食品衛生與安全事項，以防範食源性疾病發生的風險。



安全製作蛋及蛋製品的衛生操作

1.選購安全的原材料

- 不應選購來源不明或未經檢驗檢疫的蛋及其製品；
- 採購乾淨、無裂紋及蛋殼完整的蛋；
- 選用預包裝蛋黃醬等含蛋蘸料，取代生蛋調配的醬汁；
- 選用經巴氏殺菌的蛋、蛋漿或蛋粉等產品，以製作含生或半生熟蛋的食品（如：炒滑蛋、慕絲蛋糕）。

2.貯存及處理

- 按照包裝上的指示貯存在合適的溫度；
- 有殼蛋貯存雪櫃前不用清洗，如外殼骯髒用乾布或紙巾抹拭後放入雪櫃，若需清洗應立即使用；
- 有殼蛋放在獨立蛋盒保存，與即食食品分開貯放；
- 按照「先入先出」原則，不使用過期的蛋及其製品。

3.配製

- 使用不同用具處理生的食品（包括蛋）和即食食品；
- 應使用分蛋器分開蛋白和蛋黃，而不使用蛋殼；
- 烹調前才製成蛋漿，如需製作**預製蛋漿*** 應注意：

- ① 先計劃好使用份量和時段；
- ② 打蛋時先確認蛋未變壞後再與其他蛋液混合，之後蓋好並貯存在雪櫃；
- ③ 盡快用完，貯存時不應在蛋漿再加入新蛋；
- ④ 棄掉當天未用完的蛋漿。



4.徹底煮熟及存放於安全溫度

- 應徹底煮熟，或煮至蛋黃和蛋白完全凝固；
- 如非即時食用，熱食（如：炒滑蛋）應保持於 60°C 以上，冷食（如：三文治）應保持於 5°C 或以下；
- 製作過程中應盡量縮短置於危險溫度帶（5°C 至 60°C）的時間，並遵從 2/4 小時原則：
 - ✓ 存放少於 2 小時，應存於雪櫃或立即使用；
 - ✓ 存放 2 至 4 小時之間，應立即使用；
 - ✓ 存放超過 4 小時，便應棄掉。

5.個人、用具、設備及環境衛生

- 處理蛋前後，均應徹底洗淨雙手；
- 徹底清潔和消毒所有接觸過蛋的用具、設備及食物接觸面。



* 使用預製蛋漿須知

預製蛋漿是指把多隻蛋去殼後置於容器中混合而成的蛋漿，常用於製作多份蛋類菜式。然而，預製蛋漿較易遭受微生物污染的風險，所以烹調時應徹底煮熟，且不應用於製作含生或半生熟蛋的食品。



對高風險人士的建議

- 高風險人士，如孕婦、長者及免疫力較弱的人士，應避免進食生或未經徹底煮熟的蛋及蛋製品；
- 故此，食品生產經營者可在高風險人士點餐時作出食用忠告，或提供全熟的選擇；
- 例如，長者點選窩蛋牛肉粥，可建議生蛋改為全熟蛋或其他煮熟的配料。

認識【巴氏殺菌蛋】

指經巴氏殺菌工序處理的蛋。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。利用此法處理蛋及蛋製品，能有效降低使用生蛋製成菜式的食安風險。而現時本澳市面有售的巴氏殺菌蛋及其製品包括有殼蛋、蛋黃漿、蛋白漿、蛋漿等。



「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo



foodsafetymo



食品安全資訊



市政署食品安全資訊