

雞蛋

在有些雞蛋內或外殼上都可能含有沙門氏 (salmonella) 細菌，因此我們在處理及使用雞蛋時必須加倍小心。這是由於沙門氏菌可以引致非常嚴重的疾病，尤其是對那些較脆弱的人士來說。它有時甚至可能會引致死亡。

請記著

- 不論雞蛋完整未破時或已打開蛋殼後，應將雞蛋與其他食物分開擺放。
- 切勿用已損毀或骯髒的雞蛋。
- 要小心避免將生雞蛋濺到其他食物、桌面或碗碟上。
- 將雞蛋及含有雞蛋的食物徹底煮熟。
- 在準備生吃或煮至半熟的食物時，應用已加溫殺菌 (pasteurised) 的雞蛋。
- 在觸摸或使用雞蛋後，必定要徹底清洗及弄乾雙手。
- 在使用雞蛋後，用暖的肥皂水清洗處理食物的地方、碗碟及器具。
- 即時食用用雞蛋烹調的菜餚，或盡快將它們冷卻及保持冷凍。

會有甚麼危險呢？

有兩個主要事項是你必須避免的：

- 避免讓細菌從雞蛋傳播到其他食物、雙手、工作桌面或器具上 (交叉污染)
- 避免由於雞蛋未有徹底煮熟而讓細菌生存

請記著，沙門氏菌可能是在蛋殼上及在雞蛋內，因此要幫助防止細菌傳播，你必須對處理雞蛋的方法加倍小心，包括當蛋完整未破殼時及你已打開蛋殼後。

將雞蛋放在遠離其他食物的地方。同時，在使用雞蛋後，必定要徹底清洗及弄乾雙手，以及清潔桌面、洗滌盆、碗碟及用具。

正確地煮熟雞蛋可殺死細菌，但細菌仍會在未徹底煮熟的食物內生存。因此你切不可用生雞蛋去準備生吃的食物 – 而應代而使用已加溫殺菌的雞蛋。

我應在甚麼食物內使用已加溫殺菌的雞蛋？

在任何不會煮熟 (或只是煮至半熟) 的食物內，你都應用已加溫殺菌雞蛋，例如自製蛋黃醬 (mayonnaise)、雞蛋奶油調味汁 (Bearnasie) 及荷蘭酸辣醬 (hollandaise sauces)、一些沙律醬、雪糕、糖霜、奶油凍、義大利甜點 (tiramisu) 及其他含有雞蛋的甜點等。你可以購買急凍、液體或粉末裝的已加溫殺菌雞蛋。

如果你購買蛋黃醬或醬汁的樽裝商品，或者可即用的糖霜，這些大多數都是用已加溫殺菌的雞蛋製成的。請看清楚標籤，及如果你不肯定，請向零售商或製造商查詢。

哪些是最高危人士？

老年人，嬰兒，幼童，孕婦及那些身體已不適的人士，最可能會因食物中毒而患上重病。

如果你為任何上述人士供應飲食，在準備生吃 (或只煮至半熟) 的食物時，便更加必須使用已加溫殺菌的雞蛋。最安全的做法是用加溫殺菌雞蛋去準備所有菜餚，即使是那些需要煮熟的食物。

如果你要使用生雞蛋，則只應在會徹底煮熟的菜餚中使用，或煮至蛋白和蛋黃都完全變硬。換句話說，你應避免供應仍有液質蛋黃的雞蛋給這些人們進食。

我如何能肯定雞蛋已完全沒有沙門氏菌？

我們無法保證任何雞蛋會完全沒有沙門氏菌，不論其來源或品牌。因此你在處理所有雞蛋時都要小心。已打防疫針的雞群所生的蛋，含有沙門氏菌的機會比較低一點，但你仍應小心。請記著，最好是從有聲譽的供應商購買雞蛋。

我應如何存放雞蛋？

- 應將雞蛋存放在一個陰涼及乾爽的地方，最好是在雪櫃內。
- 應將雞蛋與其他食物分開存放。
- 應經常清潔貯存的地方。
- 切勿使用那些已過了‘最佳在此日期前使用’的蛋。

如果我大量的雞蛋，怎樣才可以減低危險？

如果你用大量的雞蛋，你應該特別小心避免交叉污染。

最好的方法是一次過做完所有要用生雞蛋的工作。請記著蛋液及蛋殼都可能傳播細菌。因此在開始做另一種工作前，你應小心地丟掉蛋殼，及徹底清洗桌面、洗滌盆、碗碟及器具。在處理雞蛋後，所有員工都必須用溫水和肥皂洗手，及徹底弄乾雙手。

我可以從何處得到更多資料？

請瀏覽食物標準局 (Food Standards Agency) 網站：
www.food.gov.uk

欲索取更多份本冊或食物標準局出版的其他刊物，請聯絡食物標準局刊物組 (Food Standards Agency Publications)：

電話	0845 606 0667
微型通訊	0845 606 0678
傳真	020 8867 3225
電子郵件	foodstandards@eclogistics.co.uk

www.food.gov.uk

雞蛋 – 飲食業人士 須知

Published by the Food Standards Agency December 2002.
Design by WordLink.

© Crown Copyright 2002
FSA/0950/1104 Eggs - what caterers need to know Chinese

