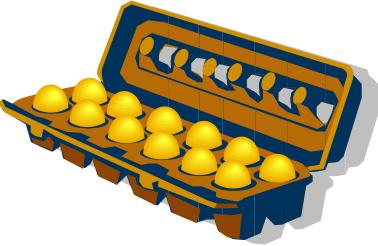


# 蛋類的食物安全建議

業界諮詢論壇

2013年9月18日



# 背景(1)

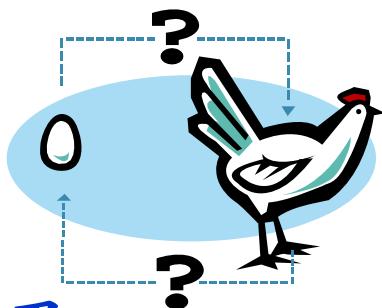
- ＊ 蛋類營養豐富，是人類膳食的重要部分
- ＊ 但如處理不當，可能會導致食源性疾病，例如沙門氏菌感染



# 背景 (2)

- \* 從2010至2012年
  - \* 共有291宗與食肆有關的食物中毒個案懷疑是因沙門氏菌感染引致的
  - \* 其中83宗(約30%)是因食用蛋或蛋製品引致
- \* 這些食物中毒個案的常見成因有二：
  - \* 蛋或蛋製品未經徹底煮熟
  - \* 肇事食物用了生蛋配製
- \* 一些以生蛋為製作材料的食物，例如芒果布甸、意大利芝士蛋糕及蛋黃醬等可能會受沙門氏菌污染

# 蛋類的污染



- ＊ 蛋的內外都有可能被病原體污染
  - ＊ 蛋殼如被糞便污染，細菌可能會透過蛋殼上的小孔或裂紋進入蛋內
  - ＊ 病原體亦可在蛋殼尚未形成時，經家禽受感染的生殖組織入侵蛋內
- ＊ 受病原體污染的蛋外表看來可能與正常無異

# 建議

## \* 紿業界的建議 (1)

- ◆ 向可靠的供應商購買蛋類
- ◆ 留意蛋類包裝／標籤上的食用日期，並把蛋存放在雪櫃內
- ◆ 在一般情況下，蛋是不用清洗的；但蛋殼上若黏有禽鳥的糞便，可用清水清洗，並隨即把蛋烹煮

# 建議

## \* 級業界的建議 (2)

- 選用經巴士德消毒的蛋或蛋製品或已乾製的雞蛋粉製作不需要進一步的熱處理的食物，尤其是即食甜品
- 避免使用有裂紋的蛋，因為這些蛋較容易受污染，存在較高的健康風險

# 建議

## \* 給消費者的建議 (1)

- ◆ 向可靠的供應商購買蛋類
- ◆ 留意蛋類包裝／標籤上的食用日期，並把蛋存放在雪櫃內
- ◆ 在一般情況下，蛋是不用清洗的，但蛋殼上若黏有禽鳥的糞便，可用清水清洗，並隨即把蛋烹煮

# 建議

## \* 給消費者的建議 (2)

\* 避免進食生或未經徹底煮熟的蛋和蛋製品，尤其是高危群組，例如長者、嬰幼兒、孕婦及免疫功能較弱的人士。如有需要，可向食肆查問清楚食物是否含有生蛋的成分

謝謝