



未經徹底煮熟雞蛋中的沙門氏菌

業界諮詢論壇

二零一八年四月四日

雞蛋中的沙門氏菌

- 雞蛋可能會透過直向傳播或橫向傳播而受沙門氏菌污染
 - 直向傳播:在蛋殼形成之前由受感染的生殖組織感染雞蛋
 - 橫向傳播:通常由蛋殼上的糞便污染造成，因為雞蛋是經泄殖腔產出，而該處亦是排糞的地方；雞蛋還可透過環境媒介(如雞農、動物)受到污染



沙門氏菌病

- 病徵包括噁心、發燒、腹痛、腹瀉及嘔吐
 - ▣ 長者、嬰兒及免疫力較弱的人的病情通常較為嚴重，甚至可引致死亡
- 徹底煮熟食物能有效殺死沙門氏菌；吃下受沙門氏菌污染的生或未經徹底煮熟的食物可引致沙門氏菌病
- 一些食品因加入生蛋或輕度烹製雞蛋作配料而可能受沙門氏菌污染

業界應

- 從可靠的來源採購雞蛋。
- 遵照雞蛋包裝 / 標籤上所載的食用日期，並把雞蛋存放在雪櫃內。
- 避免生雞蛋與其他食物交叉污染。徹底清潔與雞蛋接觸的表面及用作處理雞蛋的用具。
- 選用經巴士德消毒法消毒的雞蛋或蛋製品或脫水的雞蛋粉配製不需要熱處理的食品。
- 避免使用有裂紋的雞蛋，因為它們較容易受污染，故對健康造成較大的風險。

即使在100 隻雞蛋中 只有1隻含有沙門氏菌.....



- 把多隻雞蛋混合攪拌後放置一旁備用而不經冷藏處理，可能令沙門氏菌滋長；
- 若該已混合攪拌的雞蛋未經徹底煮熟，含有的沙門氏菌可能令人食物中毒！

多隻雞蛋混合攪拌而成的蛋液

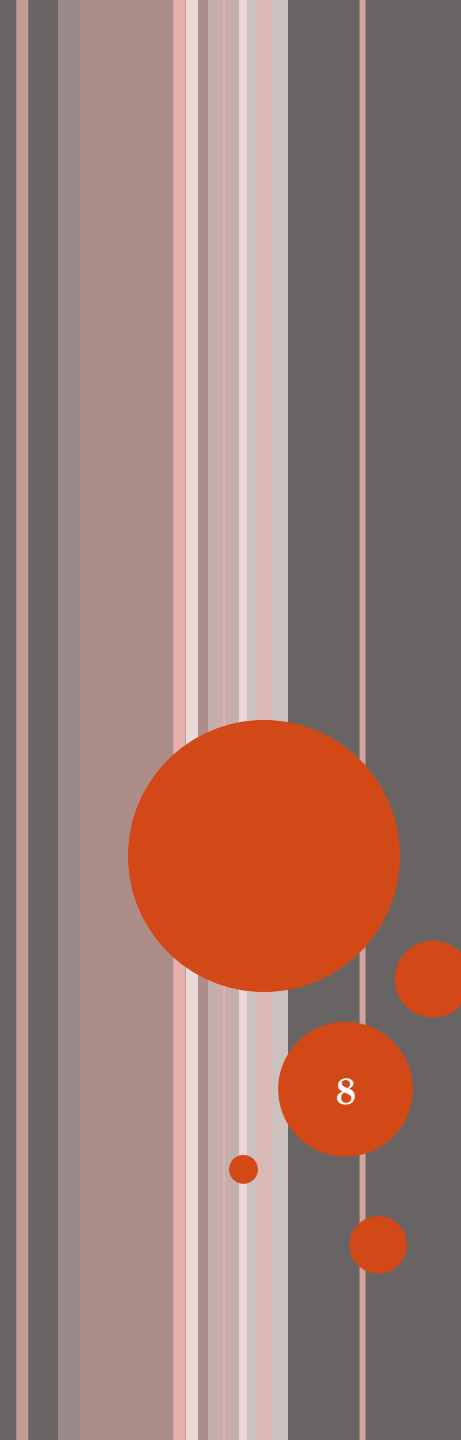
- 小心不要把生蛋濺潑到其他食物、物品表面或餐具。
- 把已混合攪拌的蛋液存放在雪櫃備用，待有需要使用時才取出小量蛋液。
- 混合攪拌而成的蛋液須在即日用完，期間不得在蛋液添加新雞蛋。

可烹製半熟蛋的其他選擇？

- 有在整個食物鏈作出多項控制措施的核證系統，經這些系統所生產的雞蛋不經烹煮或輕度烹製亦可食用。
- 小心檢查，要求相關證明才使用！



The screenshot shows the Food Standards Agency (FSA) website. The header includes the FSA logo and navigation links for Home, News & updates, Business & industry, Enforcement & regulation, Science & policy, and About us. Below the header, a breadcrumb trail reads: Home > News and updates > News Centre > New advice on eating runny eggs. The main content area features a green sidebar with a 'News and updates' section containing links to News centre, Food alerts news, Allergy alerts news, Consultations, Campaigns, and Help shape our policies. The main article is titled 'New advice on eating runny eggs' and includes social media sharing icons. The text states: 'The Food Standards Agency has today announced a change to its advice about eating eggs - infants, children, pregnant women and elderly people can now safely eat raw or lightly cooked eggs that are produced under the British Lion Code of Practice.' A small image of a soft-boiled egg in a white egg cup is shown next to the text. The date 'Last updated: 11 October 2017' is also visible.



多謝

8