



適當處理雞蛋 以減少微生物風險

業界諮詢論壇

二零一九年六月十四日

炒蛋

- 在去年食物中毒個案回顧中報告
- 與同日進食以滑蛋為配料的不同菜式有關
- 採用未經巴士德消毒的雞蛋，而且只經短時間烹煮便上菜。

因食物未經徹底煮熟而引起的集體食物中毒個案

二零一八年二月底至三月中，中心接獲涉及一間食肆的六宗集體食物中毒報告，共有16人受影響。檢測發現，兩宗個案中兩名患者的糞便樣本對腸炎沙門氏菌呈陽性反應。衛生署的流行病學調查顯示，這些個案均與同日進食以滑蛋為配料的不同菜式有關。

據現場調查發現，食肆採用未經巴士德消毒的雞蛋，而且只經短時間烹煮便上菜。雞蛋未經徹底煮熟，可能就是造成食物中毒事故的原因。中心隨後向食物處理人員作出衛生建議，並勸諭食肆即時暫停出售有關食品 and 進行徹底清潔及消毒。在食肆作出糾正後，例如把食物徹底煮熟，中心再無接獲相關食物中毒報告。



https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FS_F152_2019_03_20.pdf

最近食物中毒個案

- 六月初公布
- 13宗個案，涉及32名人士，分別為13男19女，年齡介乎3至54歲。
- 他們在六月二日於該食肆進膳或進食購自該食肆的食物，約4至27小時後出現腹痛、嘔吐、發燒及腹瀉。



懷疑問題食物：炒蛋

懷疑事件的肇因

- 沒有徹底煮熟 未經巴士德消毒的雞蛋
- 炒蛋貯存溫度不當

1. 未經巴士德消毒的
雞蛋 → 蛋液



2. 蛋液存放在雪櫃備用



3. 每日製造3次炒蛋
(半熟)



4. 隔水燉鍋中熱存：
可即時食用

雪櫃溫度錄得為9°C

使用未經巴士德消毒的雞
蛋但沒有煮熟

食物溫度：30.4°C

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！
- 容易腐壞食物要貯存在4°C或以下。

使用未經巴士德消毒的雞蛋 製造不經徹底煮熟的食物

- 雞蛋蛋殼上或蛋裡面可能會受沙門氏菌污染
 - 徹底煮熟食物能有效殺死沙門氏菌
- 應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。



貯存溫度 – 危險溫度範圍

- 容易腐壞的食物貯存在4°C至60°C的“危險溫度範圍”下，容易大量滋生細菌包括沙門氏菌。
- 沙門氏菌沒有徹底煮熟的過程而仍然生存，可以在不當貯存溫度下大量生長。



保護消費者 加強食物安全控制！



炒蛋 – 食物安全貼士 (I)

- 雞蛋混合攪拌而成的蛋液或有較高風險
 - 避免使用有裂紋的雞蛋，因為它們較容易受污染。
 - 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少量蛋液。（4°C或以下）
 - 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。
- 沒有徹底煮熟的雞蛋風險較高
 - 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。
- 容易腐壞即食食物的熱存溫度要保持在60°C或以上。

炒蛋 – 食物安全貼士 (II)

○ 食物衛生

- 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生雞蛋的用具。

煮蛋還是養菌？



沙門氏菌

我最期待的畫面出現了

給業界的建議

5°C - 60°C稱為「危險溫度範圍」，在這個溫度範圍細菌容易大量繁殖。易壞的食物如蛋類，應盡量即煮即食，不要長時間貯放在室溫下。

多謝

如果要在“危險溫度範圍”下貯存食物

- 在“危險溫度範圍”（4°C 至 60 °C）下貯存或展示容易腐壞食物
- 時間控制

0到2小時

2到4小時

> 4小時

(i) 總時限4小時內食用或；
(ii) 可放入雪櫃待用

總時限4小時內食用

棄掉

適當冷卻後

例子：沒有溫度控制的情況下送遞食物



容易腐壞的食物置於
危險溫度範圍(4°C至60°C)的時間控制

由準備好即食材料的時間起計，
而非出發送遞的時間



▶ 例子：滑蛋飯



預先炒好滑蛋



置於沒有溫度控制的環境



收到訂單



把滑蛋放在飯上



等待送遞員領取



運送

處理食物

待取

送遞



開始



我們一起合作，
縮短所需時間

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 website. The header includes the agency's logo and navigation links: Home, News & updates, Business & industry, Enforcement & regulation, Science & policy, and About us. The main content area features a news article titled "New advice on eating runny eggs" with a "Cymraeg" language toggle. The article 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." An image of a soft-boiled egg in a white egg cup is shown next to the text.