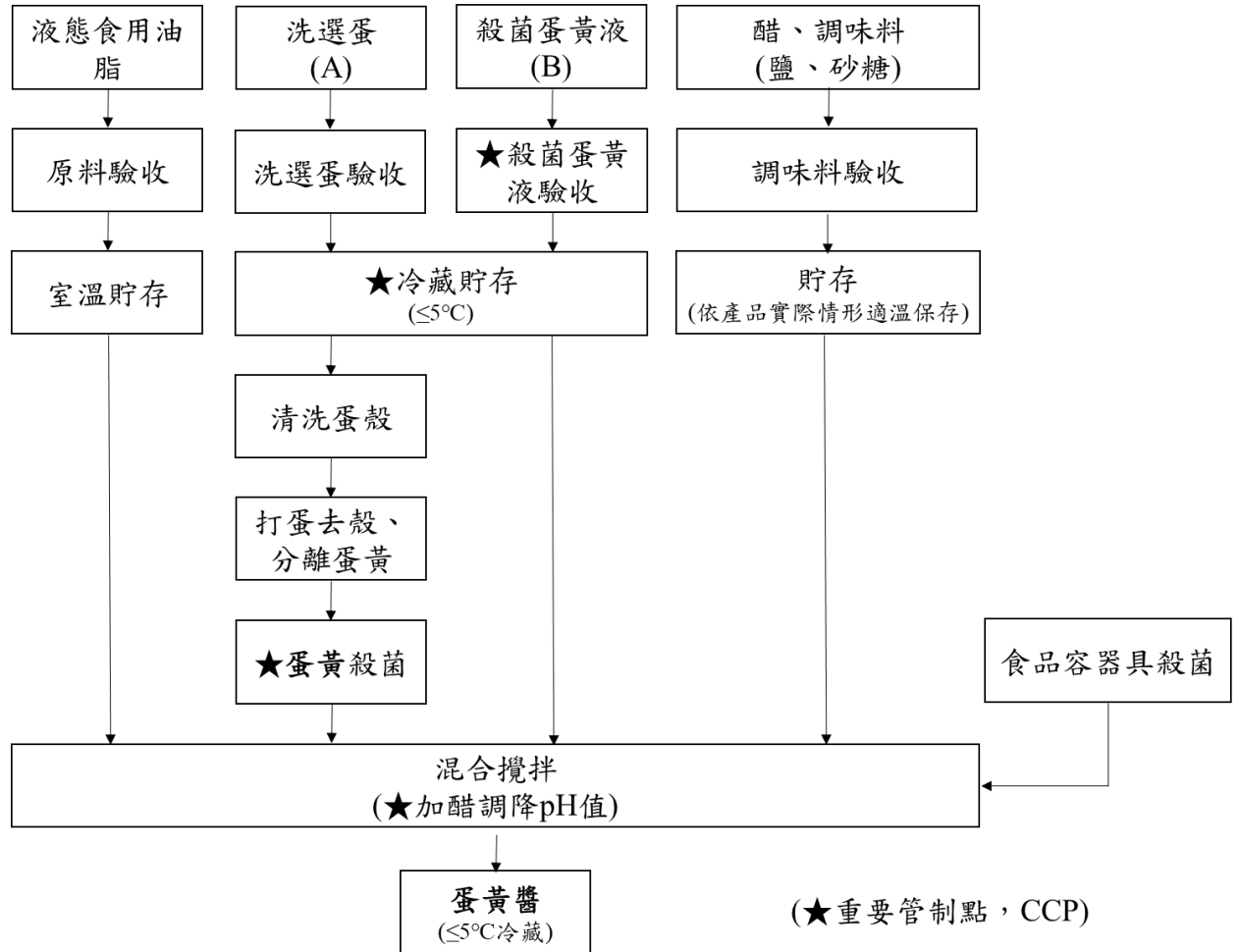


# 餐飲業自製蛋黃醬衛生管理指引

食品藥物管理署113.7.31

一、蛋黃醬：以液態食用油脂、蛋黃、調味料、醋等混合，經乳化而成之產品。

## 二、蛋黃醬製作流程



圖、蛋黃醬製作流程

註：

(A)製程適用於使用洗選蛋之餐飲業者。

(B)製程適用於使用殺菌蛋黃液之餐飲業者。

### 三、自製蛋黃醬之衛生管理應注意事項

流程步驟	衛生管理注意事項
原料驗收 (★殺菌蛋黃液 驗收)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢查液態食用油脂、醋、調味料等原料包裝完整及色澤正常，不得有變色、異味、髒污、發霉或含有異物等。</li> <li>2. 檢查洗選蛋或殺菌蛋黃液外觀、氣味是否正常。請優先使用殺菌蛋黃液取代洗選蛋，以降低微生物危害風險。</li> <li>3. 殺菌蛋黃液應放置於冰箱冷藏<sup>(1)</sup>。</li> <li>4. 勿購買來源不明原料，並保留與供應商之交易憑證及其相關文件(包括原料檢驗報告)，以利產品溯源。</li> <li>5. 必要時，得要求供應商出具檢驗報告，檢驗項目與結果應符合法規規範。</li> </ol>
原料貯存 (★殺菌蛋黃液 貯存)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 殺菌蛋黃液及洗選蛋應放置於冰箱冷藏<sup>(1)</sup>。</li> <li>2. 原料應有完整包覆或以容器盛裝並加蓋，且離地放置。</li> <li>3. 應檢查並記錄原料有效日期，原料存放與擺設應符合先進先出(先到期先使用)原則。</li> </ol>
清洗蛋殼	於使用前清洗蛋殼，清洗用水應符合飲用水水質標準，水溫宜維持在30°C以上，並至少高於殼蛋溫度5°C以上。
打蛋去殼、 分離蛋黃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 打蛋作業區與清洗作業區，應適當區隔。</li> <li>2. 作業區應保持乾淨，並設置防止病媒侵入設施。建議環境溫度宜維持在25°C以下。</li> <li>3. 打蛋去殼及分離蛋黃時，器具設備使用前後應清潔或消毒<sup>(2)</sup>，並注意作業人員手部清潔消毒，避免交叉污染。</li> <li>4. 廢棄蛋殼應儘速自打蛋作業區清除，並存放至廢棄物專區。</li> </ol>
★蛋黃殺菌 (A)製程適用於使 用洗選蛋之餐飲 業者。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分離蛋黃應直接進行殺菌，勿將蛋黃暫存。</li> <li>2. 將蛋黃進行隔水加熱，並於加熱過程持續攪動，避免蛋黃凝固，於60°C殺菌維持6.2分鐘(即6分鐘12秒)或61°C殺菌維持3.5分鐘(即3分鐘30秒)。</li> <li>3. 殺菌完成之蛋黃液應儘快使用。</li> </ol>
混合攪拌	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 攪拌器具及設備表面使用前後，應確實清潔或消毒<sup>(2)</sup>。</li> </ol>

(★加醋調降pH值)	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 作業人員應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底清潔及消毒，避免交叉污染。</li> <li>3. 加入液態食用油脂、醋、調味料等原料與蛋黃混合攪拌，並建議增加醋量使pH值調整至3.5以下，以降低微生物危害風險<sup>(3)</sup>。</li> </ol>
食品容器具殺菌	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確認所使用之食品容器具符合食安法第16條及第17條所訂定之規範。</li> <li>2. 作業人員手部清潔消毒，避免交叉污染。</li> <li>3. 食品容器具使用前後，應確實清潔或消毒<sup>(2)</sup>。</li> </ol>
成品貯存及留樣	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成品須保存於5°C以下之冷藏環境，並儘速使用完畢，若於室溫超過2小時則建議丟棄。</li> <li>2. 成品貯存及販售期間應與原料貯存區適當區隔。</li> <li>3. 建議留樣保存至有效日期後，以作為客訴或食安疑慮發生時進行分析。</li> </ol>
<p>(1) 本注意事項之冷藏，指食品品溫應保持在≤5°C。</p> <p>(2) 使用乾熱、蒸氣、熱水或氯液處理，可參考食品良好衛生規範準則餐飲業專章所列之殺菌方法。</p> <p>(3) 量測方法可使用酸鹼度計(pH meter)、pH試紙或測試條。</p> <p>備註：重要管制點計畫表如附件。</p>	

#### 四、結語

- (一) 食品從業人員應每年接受健康檢查，如有腹瀉、嘔吐等疑似食品中毒症狀，應立即停止從事接觸食品之相關工作，且應在症狀消失至少48 小時後才可復工；另如果手部有傷口，應先確實包紮後，再佩戴一層手套，避免包紮用品混入食材中成為異物來源，導致交叉污染。
- (二) 餐飲業自製蛋黃醬如使用未洗選之殼蛋及未經加熱殺菌之蛋黃液為原料，其可能存在沙門氏桿菌，如製程或保存不當，易發生食品中毒事件。
- (三) 建議使用殺菌蛋黃液做為自製蛋黃醬之原料，或向信譽優良廠商購買蛋黃醬成品直接使用。

## 餐飲業自製蛋黃醬衛生管理指引之重要管制點計畫表

(本範例不具法規強制性，僅提供業者建議或參考使用。)

重要管制點	顯著之安全危害	管制界限	監 控				矯正措施	紀 錄	確 認
			項目	方法	頻率	負責人員			
殺菌蛋黃液 驗收	病原性微生物殘留(如：李斯特菌、沙門氏菌、大腸桿菌群)	冷藏 $\leq 5^{\circ}\text{C}$	溫度	探針式電子溫度計量測	每季或每批	食品從業人員	1. 殺菌蛋黃液溫度不合格者，不予驗收。 2. 加強供應商評鑑或合約管理(防止再發生)。 3. 異常矯正措施紀錄表。	1. 殺菌蛋黃液驗收紀錄表。 2. 溫度計校正紀錄表。 3. 異常矯正措施紀錄表。	1. 應定期或不定期確認驗收紀錄之正確性。 2. 每年委外校正或更換探針式電子溫度計，每半年內校正探針式電子溫度計。
殺菌蛋黃液 貯存	病原性微生物殘留(如：李斯特菌、沙門氏菌、大腸桿菌群)	冷藏 $\leq 5^{\circ}\text{C}$	溫度	探針式電子溫度計量測	每季或每批	食品從業人員	1. 轉成熟製品。 2. 報廢。 3. 異常矯正措施紀錄表。	1. 殺菌蛋黃液溫度紀錄表。 2. 溫度計校正紀錄表。 3. 異常矯正措施紀錄表。	1. 應定期或不定期確認紀錄溫度之正確性。 2. 每年委外校正或更換探針式電子溫度計，每半年內校正探針式電子溫度計。 3. 如有異常需填寫缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。
蛋黃殺菌	加熱中心溫度不足	60 $^{\circ}\text{C}$ 殺菌維持6分鐘12秒或61 $^{\circ}\text{C}$ 殺菌維持3分鐘	溫度、時間	探針式電子溫度計量測	每批成品	食品從業人員	續熱至中心溫度達60 $^{\circ}\text{C}$ 或61 $^{\circ}\text{C}$ 。	1. 烹調溫度紀錄表。	1. 每天確認烹調溫度量測及相關紀錄表單。

		鐘30秒						2.缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。	2.每年委外校正或更換探針式電子溫度計，每半年內校正探針式電子溫度計。 3.如有異常需填寫缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。
加醋調降 pH值	病原性微生物殘留(如：李斯特菌、沙門氏菌、大腸桿菌群)	pH值≤3.5	pH值	酸鹼度計 (pH meter)、pH試紙或測試條	每批成品	食品從業人員	添加醋，確認產品酸化完成(pH值≤3.5)。	1.異常矯正措施紀錄表。 2.酸鹼度計校正保養紀錄表。 3.pH值測試紀錄表	1.每天確認操作人員是否落實執行確認及其管理紀錄。 2.依 pH 試紙或測試條說明書正確紀錄 3.操作人員使用前需以標準緩衝液校正酸鹼度計。 4.如有異常需填寫缺失改善或異常處理暨追蹤紀錄表。

制定：

(簽署並註記日期)

審查：

(簽署並註記日期)

核准：

(簽署並註記日期)