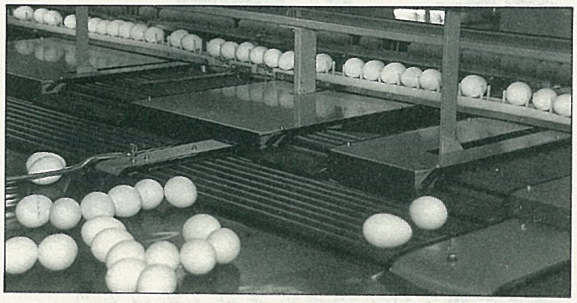
台灣大學畜產化學研究室／林慶文

雞蛋生食安全嗎？

沙門氏菌的感染源甚多，蛋殼是其中之一。幸運的是，一般的鮮蛋加熱60℃ 3～4 分鐘即可殺滅沙門氏菌，歐美早餐經常食用半熟蛋，既安全又營養的道理在此。



洗選雞蛋應注意風乾包裝

沙門氏菌引起的食物中毒，最為大衆關切，各國食品衛生或公共衛生管理，均訂有嚴格的防範設施，此菌所致的食物中毒案件，堪稱為最高的人畜共同傳染病，並非過言。

沙門氏菌常棲息於正常人或動物腸道，呈帶菌狀態。這種細菌在流行病學上極為重要，或為人、畜感染源，或為食品、飼料、食品關係設施或自然環境的汚染源。

供作食品原料的畜產物、水產物，無論在生產、處理加工、運銷等，均為汚染的原因。因此，食品關係設施衛生與否，對沙門氏菌汚染度有密切關係。

近日來，蛋的沙門氏菌汚染又引起大衆的注意。尤其寒冬季節，吃火鍋的消費者增多，有關人士担心生食雞蛋的安全性。

火鍋旺季生雞蛋調味

據調查，活雞的沙門氏菌帶菌率，依雞場管理或雞群大小的不同，有15～28%的差異。雞舍所排出的糞便中檢出率為52%，又偶可從腸道等不帶菌雞的羽毛、皮膚等檢出。可見，雞舍為沙門氏菌相當濃厚的汚染環境。

似此，雞蛋汚染沙門氏菌是非常普遍。幸好，沙門氏菌一般說來，蛋的處理如果恰當，並不會輕易穿入蛋內而汚染內容物。

沙門氏菌多隨汚染的水，在清洗蛋的過程中，因蛋內產生陰壓而吸入。在不當清洗過程，如果蛋溫高，清洗時間長，清洗水中細菌多，或貯藏時間長等，沙門氏菌的汚染機率自然增大。

清洗蛋時，務須防止清洗液與清洗用具等所引起的沙門菌等微生物的汚染，且應注意洗淨後的乾燥處理。

貯藏中温度、濕度的變化，蛋殼表面或將滲出水滴，而蛋重逐漸減少，微生物的增殖將更顯著，其中沙門氏菌亦不能免，因此，貯藏蛋的表面保持乾燥最為重要。

且清洗後，若蛋殼乾燥不充分而予包裝時，容器將濡濕，微生物在貯藏中將急遽增加。洗淨後的乾燥，宜用乾布或紙拭去水滴而風乾。

溫水洗蛋乾燥貯存

雜貨店常見木箱中墊層稻殼的未洗選蛋販售，蛋價比洗選蛋每枚約便宜3～5角。

自微生物汚染蛋殼的觀點來說，蛋的處理從雞場收集、貯藏、運銷，或消費者的觸摸等，微生物汚染的程度必然可觀。此際，若生蛋當作火鍋旁的調味用，則蛋殼上的沙門氏菌掉入蛋內的可能性必然提高，嗜食生蛋的消費者，對自己飲食衛生安全不得不注意。

購買回來的未洗選蛋，殼上的汚物可用沙紙擦拭，或放入冰箱前，先用温水清洗（液温比蛋温約高7～10℃），次拭乾，始放入冰箱，以免冰箱受汚染。此種洗淨除却效果，雖無殺菌的功效，然，延長蛋的保存期，及減少沙門氏菌的效果上必有裨助。 ■