

洗選蛋工廠符合食品良好衛生規範準則之指引

衛生福利部106年7月25日衛授食字第1061301719號函訂定

衛生福利部112年6月8日衛授食字第1121301307號函修正

壹、前言

洗選生鮮蛋品係指禽蛋收集後，經洗淨、風乾、檢查、包裝後貯運者。生鮮蛋品洗選有助於降低沙門氏菌污染，蛋品經過洗選的過程，會將蛋品表層的細菌、附著物去除，但亦會將蛋殼外的保護層洗除，處理不當，亦有可能使蛋品再遭受洗潔劑或微生物污染，故洗選過程應有良好管控；建議生鮮蛋品洗選業者依本指引所列操作原則作業，以降低洗選生鮮蛋品遭受污染之風險。

貳、適用範圍

- 一、本指引適用於洗選蛋工廠管理。
- 二、其他如涉及各目的主管機關規範之相關法規，應各自符合其規定。

參、生鮮蛋品洗選操作原則

- 一、依據「食品安全衛生管理法」(以下簡稱食安法)第8條第1項之規定，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。
- 二、食品工廠之建築及設備應符合「食品工廠建築及設備設廠標準」。
- 三、生鮮蛋品洗選操作流程如圖，為確保洗選生鮮蛋品之衛生安

全，其操作原則如下：

(一) 原料蛋

1. 確認所使用之原料符合依食安法第 15 條、第 17 條及第 18 條所訂定之相關標準。
2. 保留進貨紀錄，包括蛋農、蛋商、進貨日期、畜養場位置等，將此資料連結至終產品加工操作紀錄，建立食品之追溯及追蹤系統。
3. 原料蛋驗收基準：
 - (1) 表面無異物、無顯著污斑、污點或變色者。
 - (2) 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱與畸形等現象。
 - (3) 蛋殼完整，無破裂損傷。
 - (4) 氣室完整。

(二) 外觀檢查

1. 破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋等，應予剔除。
2. 檢查不合格者，應集中以專用容器置放，如有變質或腐敗之虞者，不得供作後續加工或食用。

(三) 洗淨

1. 洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，用水應符合飲用水水質標準，水溫宜維持在 30°C 以上，並至少應高

於蛋品溫度 5°C 以上，以防止洗潔劑或微生物於清洗時，自蛋殼孔隙滲入，間接污染蛋品。

2. 噴水及刷洗過程，如需加入洗潔劑，該洗潔劑需可溶於洗淨用水中，並應有充分資料顯示符合下列條件方可使用：

(1) 可有效地移除蛋殼表面微生物。

(2) 不會損傷蛋殼或殼膜。

(3) 在蛋品煮熟前後不影響蛋品口味、質地、外觀等性質。

(4) 容易被沖洗掉，不會殘留。

3. 沖洗步驟用水不得添加洗潔劑。

4. 洗淨應採用流水或連續式噴洗，避免蛋品浸漬於清洗槽內。

5. 洗蛋後之廢水應直接由水管排出，避免作業場所潮濕，且不可回收使用。

6. 洗淨設備於洗蛋期間應保持清潔，並於結束後清洗乾淨。

7. 洗淨場所應與打蛋或其它蛋加工場所隔離。

(四) 風乾

蛋品洗淨後進行包裝前，應以送風方式完全乾燥。

(五) 油蠟處理

若有油蠟處理者，所使用之油蠟應選用可供食品使用之原料或食品添加物，如石油蠟或合成石油蠟。

(六) 照蛋檢查

1. 照蛋室之亮度應合適，照蛋機之光度應足以辨別內容物異常者，如血斑蛋及破裂蛋等。
2. 異常蛋應集中以專用容器放置，如有變質或腐敗之虞者，不得供作後續加工或食用。

(七) 包裝

洗選蛋品之盛裝容器應確認衛生、乾淨且無受損，不得使用已被污染、受損之容器。

(八) 標示

1. 完整包裝產品應依據食安法第 22 條規定正確標示，倘符合「得免營養標示之包裝食品規定」者，得免營養標示。
2. 散裝產品應依據食安法第 25 條規定正確標示。

(九) 貯存、運輸及販售

洗選蛋產品之貯存、運輸及販售，應符合食品良好衛生規範準則之規定，並應注意溫度管控，且避免蛋殼表現結露。

肆、食品安全衛生管理法相關規定及參考資料

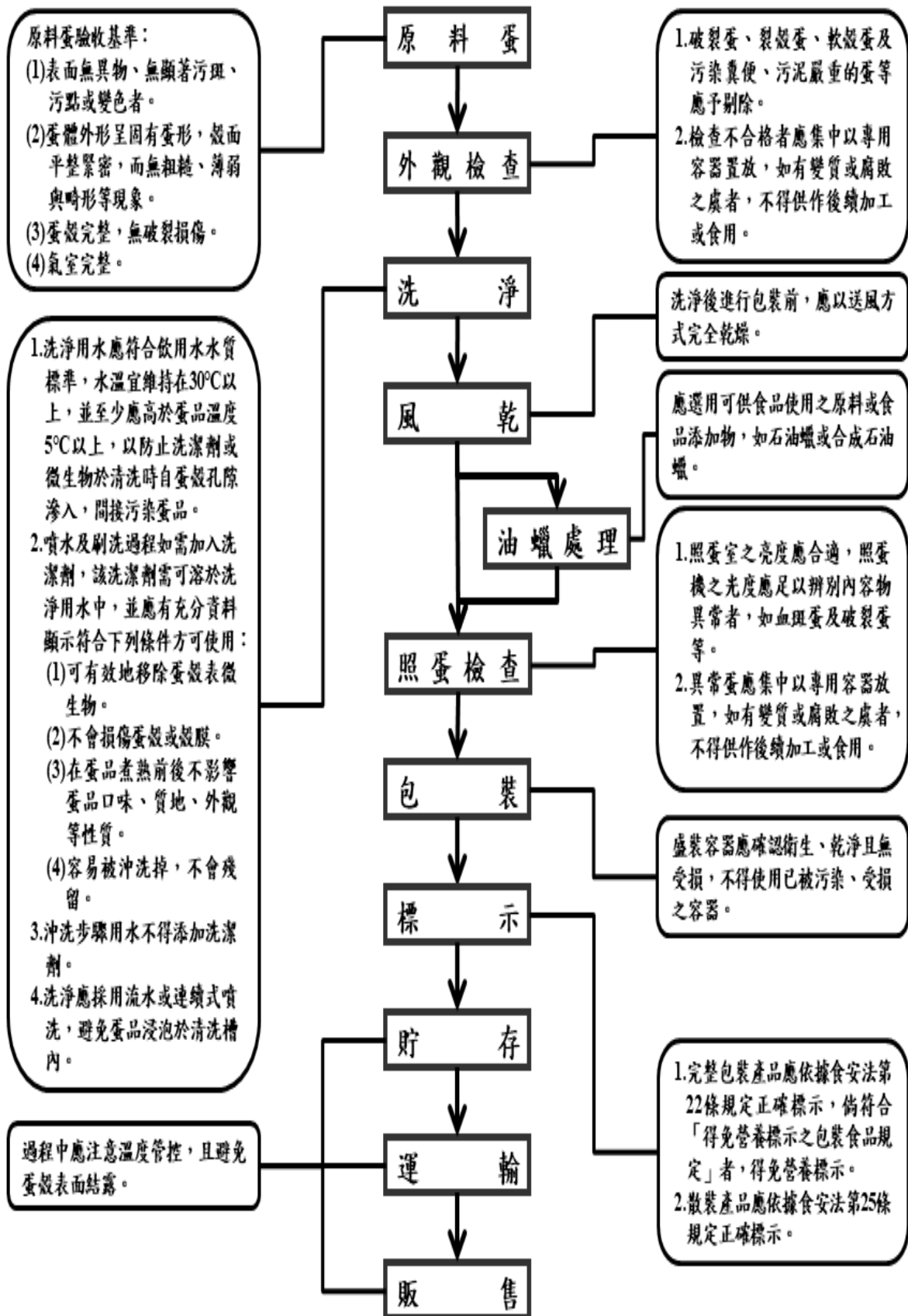
請以最新版本為準，可至食品藥物管理署網站 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) 或全國法規資料庫 (<http://law.moj.gov.tw/index.aspx>) 查詢

一、食品法規條文：請至衛生福利部食品藥物管理署食品藥物消費

者專區首頁 > 整合查詢服務 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品法規
條 文 下 查 詢)

(<http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=517&rand=64877558>)

二、參考資料查詢：請至衛生福利部食品藥物管理署首頁 > 業務專
區 > 食品 > 食品製造業



圖、生鮮蛋品洗選操作參考流程