

# 畜牧場附設洗選室生鮮蛋品洗選作業指引

## 壹、前言

雞蛋洗選製程，係經集蛋、洗淨、風乾、檢查、包裝等作業，雞蛋經洗選後可去除蛋殼表層附著髒污(如雞糞等)，有助於降低沙門氏菌污染。不當洗選作業，不但無法有效洗淨蛋殼表面髒污，亦有可能使蛋品遭受洗潔劑或微生物污染，反而造成洗選後之雞蛋不容易保存，衛生品質變差，故洗選過程應有良好管控。為加強畜牧場附設自產禽蛋洗選室作業環境與洗選作業製程管理，蛋禽場可參考本指引進行集蛋、洗淨、風乾、檢查、包裝及儲存等鮮蛋洗選作業，降低洗選生鮮蛋品遭受污染之風險。

## 貳、生鮮蛋品洗選操作原則

一、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. 原料蛋應為自家蛋雞場生產之雞蛋。
2. 洗選作業應每日紀錄原料蛋生產數量及洗選數量，並保留相關紀錄至少5年。
3. 原料蛋品質標準：
  - (1) 應符合動物用藥殘留容許標準。
  - (2) 表面無異物、無顯著污斑、污點或變色者。
  - (3) 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。
  - (4) 蛋殼完整，無破裂損傷。

## (二) 外觀檢查

1. 破殼蛋、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，不得供作後續洗選或食用。

## (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，洗淨水溫應高於蛋溫5-10°C，且不宜超過50°C，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，避免蛋品浸泡於清洗槽內。
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. 洗淨場所應與其它作業場所隔離。

## (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、破殼蛋及裂殼蛋等。
2. 破殼蛋應集中以專用容器放置，並明顯標示「不得供人食用」。

#### (七) 包裝

1. 洗選蛋之盛裝容器應確認衛生、乾淨且定時清洗消毒。
2. 洗選蛋之盛裝容器應使用蛋盒、紙蛋盤、塑膠蛋盤、物流箱等。

#### (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

貯存過程中應注意溫度管控以避免蛋殼表面結露。

#### (十) 其他

1. 畜牧場不得進行打蛋生產液蛋之加工行為。
2. 破殼蛋應紀錄數量及流向，且應標示「不得供人食用」。

### 參、結語

蛋禽場附設自產禽蛋洗選室應確實依本指引各項洗選作業程序，進行鮮蛋洗選作業，以落實良好衛生作業流程，共同確保洗選生鮮蛋品之安全。

# 生鮮蛋品洗選作業參考流程圖

