

雞蛋：請在慶祝節日時對其予以安全處理！

美通社馬里蘭州銀泉 2015 年 4 月 2 日電 自古以來，雞蛋就被認為是新生命的象徵，並且和復活節、逾越節等春季慶祝節日聯繫在了一起。但是，如果不能加以妥善處理，那麼即使是在節日場合，雞蛋也能引起**食物中毒**（亦名為食源性疾病）。這也是**美國食品藥品監督管理局**（U. S. Food and Drug

Administration，簡稱 FDA）提醒消費者在春季慶祝節日和一整年中要對新鮮雞蛋進行安全處理的原因。

在這裏體驗**互動性多媒體新聞稿**：

圖片一

了解更多，請瀏覽：

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm077342.htm>

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm170640.htm>

沙門氏菌能夠在看上去完全正常的雞蛋的外表和內部找到。這些細菌能夠引發噁心、嘔吐、腹瀉、腹部絞痛和發熱。對健康人群來說，這些症狀一般只會持續一兩天，一週之內就會慢慢消失。但是某些人群——例如孕婦、幼兒、上了年紀的老人 and 免疫系統比較差的人，因感染**沙門氏菌**而引起重病的風險就要大一些。在這些人中，**沙門氏菌**感染可能會從腸道擴散至血液，然後會隨著血液進入人體的其它部位。在某些情況下，**沙門氏菌**感染能夠導致死亡，除非被感染者能及時得到抗生素的治療。

安全處理雞蛋的小貼士

保持乾淨

雞蛋的外表和內部都會被污染。

- 在接觸生雞蛋之後，要用肥皂和水來清洗手部與所有接觸食物的表面區域（如臺面、廚具、盤子和砧板）。
- 丟掉破損或不乾淨的雞蛋。

分開擺放

決不讓生雞蛋接觸到將被生吃的食物（或是可能會對其它食物造成交叉污染的廚具）。

將雞蛋完全弄熟

烹調可以減少蛋內細菌的數量；但是蛋白或蛋黃還能流動的半熟雞蛋仍然會比全熟雞蛋帶來更大的風險。蛋白和蛋黃半熟都可能引發沙門氏菌感染。

- 完全弄熟雞蛋，直至蛋黃和蛋白凝固。對於讓雞蛋搭配其它食材的菜肴，烹調雞蛋的內部溫度要達到 160 華氏度（71 攝氏度）

- 在烹調過後要及時吃掉雞蛋。在溫暖或室溫（40 至 140 華氏度）條件下保

存雞蛋不超過 2 小時

- 對於要求使用生雞蛋或半熟雞蛋的菜肴，考慮使用經過巴氏滅菌法消毒的帶殼蛋或是用同樣方法消過毒的蛋製品

迅速冷藏雞蛋

充分地冷藏雞蛋可以預防任何沙門氏菌在雞蛋內外生長繁殖（這會使得它們更有可能引起疾病）。

- 只從進行冷藏的商店那裏購買雞蛋

- 在家中，以 40 華氏度（4 攝氏度）的溫度來冷藏雞蛋，直至有需要的時候取出。同時使用冰箱溫度計來確定溫度。

- 迅速冷藏未曾使用的雞蛋或含有雞蛋的剩餘飯菜。

外出就餐

避免在餐廳吃到用未經巴氏滅菌法消毒的生雞蛋或半熟雞蛋製作的菜肴。當在餐廳就餐的時候，在訂購任何可能導致消耗生雞蛋或半熟雞蛋的食物（如荷蘭酸辣醬或凱撒沙拉醬）之前，要詢問餐廳方面是否使用的是經過巴氏滅菌法消毒的雞蛋。

聯繫方式——傳媒請致電：電話 1-301-796-4540，消費者請致電 1-888-

SAFEFOOD（免費通話）