



鸡蛋：请在庆祝节日时对其予以安全处理！

美通社马里兰州银泉 2015 年 4 月 2 日电 自古以来，鸡蛋就被认为是新生命的象征，并且和复活节、逾越节等春季庆祝节日联系在了一起。但是，如果不能加以妥善处理，那么即使是在节日场合，鸡蛋也能引起**食物中毒**（亦名为食源性疾病）。这也是**美国食品药品监督管理局（U. S. Food and Drug Administration，简称 FDA）**提醒消费者在春季庆祝节日和一整年中要对新鲜鸡蛋进行安全处理的原因。

了解更多，请访问：

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

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

沙门氏菌能够在看上去完全正常的鸡蛋的外表和内部找到。这些细菌能够引发恶心、呕吐、腹泻、腹部绞痛和发热。对健康人群来说，这些症状一般只会持续一两天，一周之内就会慢慢消失。但是某些人群——例如孕妇、幼儿、上了年纪的老人和免疫系统比较差的人，因感染**沙门氏菌**而引起重病的风险就要大一些。在这些人中，**沙门氏菌**感染可能会从肠道扩散至血液，然后会随着血液进入人体的其它部位。在某些情况下，**沙门氏菌**感染能够导致死亡，除非被感染者能及时得到抗生素的治疗。

安全处理鸡蛋的小贴士

保持干净

鸡蛋的外表和内部都会被污染。

- 在接触生鸡蛋之后，要用肥皂和水来清洗手部与所有接触食物的表面区域（如台面、厨具、盘子和砧板）。
- 丢掉破损或不干净的鸡蛋。

分开摆放

决不让生鸡蛋接触到将被生吃的食物（或是可能会对其它食物造成交叉污染的厨具）。

将鸡蛋完全煮熟

烹调可以减少蛋内细菌的数量；但是蛋白或蛋黄还能流动的半熟鸡蛋仍然会比全熟鸡蛋带来更大的风险。蛋白和蛋黄半熟都可能引发**沙门氏菌**感染。

- 完全煮熟鸡蛋，直至蛋黄和蛋白凝固。对于让鸡蛋搭配其它食材的菜肴，烹调鸡蛋的内部温度要达到 160 华氏度（71 摄氏度）

- 在烹调过后要及时吃掉鸡蛋。在温暖或室温（40 至 140 华氏度）条件下保存鸡蛋不超过 2 小时
- 对于要求使用生鸡蛋或半熟鸡蛋的菜肴，考虑使用经过巴氏灭菌法消毒的带壳蛋或是用同样方法消过毒的蛋制品

迅速冷藏鸡蛋

充分地冷藏鸡蛋可以预防任何沙门氏菌在鸡蛋内外生长繁殖（这会使得它们更有可能引起疾病）。

- 只从进行冷藏的商店那里购买鸡蛋
- 在家中，以 40 华氏度（4 摄氏度）的温度来冷藏鸡蛋，直至有需要的时候取出。同时使用冰箱温度计来确定温度。
- 迅速冷藏未曾使用的鸡蛋或含有鸡蛋的剩余饭菜。

外出就餐

避免在餐厅吃到用未经巴氏灭菌法消毒的生鸡蛋或半熟鸡蛋制作的菜肴。当在餐厅就餐的时候，在订购任何可能导致消耗生鸡蛋或半熟鸡蛋的食物（如荷兰酸辣酱或凯撒沙拉酱）之前，要询问餐厅方面是否使用的是经过巴氏灭菌法消毒的鸡蛋。

联系方式——媒体请致电：电话 1-301-796-4540，消费者请致电 1-888-SAFEFOOD（免费通话）