



## Sự An Toàn về Trứng

### Vấn Đề

Gần đây có những vụ về vi khuẩn *Salmonella* tại Nam Úc và các tiểu bang khác nơi mà nguồn gốc của vi khuẩn *Salmonella* đã có liên kết với trứng.

Nếu quý vị sử dụng trứng trong thương vụ quý vị phải thận trọng để tránh chế biến và bán sản phẩm trứng bị nhiễm và để tránh làm nhiễm qua các thực phẩm khác.

Nếu quý vị bán trứng, thương vụ của quý vị phải thận trọng để tránh bán trứng bị bể, nứt hay dơ bẩn. **Chiếu theo Đạo Luật về Thực Phẩm 2001 thì việc có trứng bị nứt để bán lẻ hay với mục đích cung cấp thực phẩm là phạm luật.**

Việc không thận trọng có thể đưa đến hậu quả là tiếng tăm thương vụ của quý vị bị thiệt hại nếu những vụ vi khuẩn *Salmonella* được tri nguyên đến từ thương vụ thực phẩm của quý vị.

### Quá Trình

Trứng được buôn bán một cách thích hợp từ nông trại đến khách hàng có thể được coi là an toàn.

Trứng bị bể, nứt hay dơ bẩn (có phân từ gà mái) thì dường như có vi khuẩn *Salmonella* ở phía bên ngoài hay bên trong trứng. Khi có ở bên trong trứng vi khuẩn *Salmonella* có thể sinh sôi nảy nở thành những số lượng lớn mà chúng làm gia tăng nhiều hơn nữa nguy cơ gây bệnh. Những trái trứng như thế không nhất thiết là có mùi hay nhìn như trứng bị 'hư'.

Vi khuẩn *Salmonella* bị giết chết qua việc nấu chín nhưng bệnh có thể xảy ra nếu những trái trứng đó được cho vào một loại thức ăn mà không được nấu chín (chẳng hạn như một món tráng miệng hay nước sốt mayonnaise) hay nấu không kỹ (trứng 'chảy nước') {'runny' eggs}.

Bệnh cũng có thể xảy ra qua sự kiện vi khuẩn *Salmonella* làm nhiễm qua các thực phẩm khác. Sự làm nhiễm qua (các thực phẩm khác) có thể xảy ra, thí dụ, qua việc một người nấu ăn sờ mó vào các phần hợp thành của món rau xà-lách sau khi làm việc với những trái trứng sống đã bị nhiễm.



### Lời Khuyên về Sự An Toàn Thực Phẩm

Để phòng chống lại nguy cơ của các khách hàng bị bệnh do vi khuẩn *Salmonella* ở trứng bằng cách làm theo lời khuyên sau đây:

1. Không cung cấp hay sử dụng trứng bị bể, nứt hay dơ bẩn.
2. Nếu có sử dụng trứng trong thương vụ của quý vị, hãy yêu cầu người cung cấp trứng của quý vị bảo đảm là:
  - a. Quý vị sẽ không bị cung cấp cho những trái trứng bị bể, nứt hay dơ bẩn;
  - b. Trứng được giao trong những hộp bìa cứng của riêng người cung cấp, sạch sẽ, có nhãn hiệu;
  - c. Trứng được giao đến nhà/sinh cơ của quý vị có nhiệt độ không quá 15°C.
  - d. Sản xuất trứng theo đúng *Các Yêu Cầu Tối Thiểu theo Chỉ Đạo Y Tế về Sự An Toàn Thực Phẩm trong Việc Sản Xuất Trứng (xem mặt trái)* của Chính Phủ Tiểu Bang Nam Úc hay một chương trình HACCP kiểm tra một cách độc lập (thí dụ: the Australian Egg Corporation's 'Egg Corp Assured').

Nếu người cung cấp trứng của quý vị không thể bảo đảm những điều trên đây thì như thế quý vị đang đặt tiếng tăm thương vụ của quý vị VÀ sức khỏe của cộng đồng trong tình trạng nguy hiểm.

3. Một khi trứng được giao đến nhà/sinh cơ của quý vị thì quý vị được kiên quyết khuyên là những trái trứng đó được cất giữ dưới 15°C. Ở nhiệt độ này vi khuẩn *Salmonella* sinh sôi chậm chạp và nguy cơ sinh sôi nảy nở thành những số lượng lớn được kiềm chế.
4. Nếu trứng sẽ không hoàn toàn được nấu chín thì đặc biệt chú ý không sử dụng ngay cả trái trứng khác thường mà bị bể, hoặc hơi bị nứt hay dơ bẩn.
5. Hãy rửa tay nếu quý vị sờ mó vào một trái trứng bị bể, nứt hay dơ bẩn.
6. Quý vị hãy lưu ý đến việc dùng sản phẩm trứng đã được diệt khuẩn theo phương pháp Pa-xto như là một thành phần của món ăn nếu như trứng không được nấu chín.

Nếu có thắc mắc gì trong việc vận dụng an toàn về thực phẩm, quý vị hãy liên lạc với Nhân Viên Đặc Trách về Y Tế Môi Sinh ở Hội Đồng Thành Phố địa phương của quý vị hay Cơ Quan đặc trách các Chương Trình và Chính Sách về Thực Phẩm của Bộ Y Tế số 8226-7100 hay e-mail: [food@health.sa.gov.au](mailto:food@health.sa.gov.au)

THÔNG TIN LIÊN LẠC THUỘC HỘI ĐỒNG  
THÀNH PHỐ