

## 公司產品相關 / 作業指引

標題：修正「生鮮蛋品洗選作業指引」，名稱並修正為「洗選蛋工廠符合食品良好衛生規範準則之指引」

發文機關：衛生福利部

發文字號：衛授食字第1121301059號

發文日期：2023.06.08

生效日：2023.06.08

### 重點 簡述

- 一. 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
- 二. 建議生鮮蛋品洗選業者依本指引所列操作原則作業（原料蛋→外觀檢查→洗淨→風乾→油蠟處理→照蛋檢查→標示→貯存→運輸→販售），以降低洗選生鮮蛋品遭受污染之風險。

內容詳見  
官方網址

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=28877>