

لمنتجات البيض النيئ الإعداد الآمن

يتعين على المطاعم والمقاهي والمخابز وجهات تقديم الطعام الذين يُعدّون منتجات البيض النيئ اتباع ممارسات التعامل الآمنة أو استخدام بديل أكثر أماناً.

استخدام بدائل أكثر أماناً

يتعين على منشآت الأغذية استخدام بدائل أكثر أماناً للبيض النيئ في الأطعمة التي لا يتم طهيها:

- استخدام التوابل والمرقة والإضافات المنتجة لأغراض تجارية بدلاً من إنتاج منتجات البيض النيئ.
- استخدام منتجات البيض المبستر بدلاً من البيض النيئ في المنتجات الجاهزة للتناول (المنتجات التي لا تحتاج إلى مزيد من خطوات الطهي) مثل الحلويات والمشروبات.
- إذا فضلت إحدى المنشآت استخدام منتجات البيض النيئ؛ فيجب اتخاذ خطوات مناسبة لضمان سلامة الغذاء.

تحتاج الأغذية التي تحتوي على بيض نيئ إلى عناية إضافية

طالما كانت المنتجات التي يدخل في تصنيعها البيض النيئ مسؤولة عن تفشي بعض الأمراض البالغة المتقلة عن طريق الغذاء في نيوزساوث ويلز. ويرجع ذلك إلى إمكانية وجود كائن *السالمونيلا* المسبب للمرض على سطح قشرة البيض مما يسبب تلوث الغذاء.

يضر تفشي هذه الأمراض بالمستهلكين ويمكن أن يؤثر بشكل حاد على سمعة المنشآت وأفاقها التجارية.

ترتبط الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء بما يلي:

- التوابل والمرقة والإضافات التي يدخل فيها البيض النيئ (مثل المايونيز والأبوكي والصوص الهولندي وزبدة البيض)

التخزين والتحكم في درجة حرارة منتجات البيض النيئ المحمضة

- حفظ منتجات البيض النيئ المحمضة في درجة حرارة قدرها 5 درجات مئوية أو أقل.
- الحفاظ على منتجات البيض النيئ المحمضة طازجة يومياً بوضعها في أحواض صغيرة بكميات قليلة.
- التخلص من منتجات البيض النيئ المحمضة خلال 24 ساعة.

منتجات البيض النيئ غير المحمضة

يجب على المنشآت الغذائية عدم تصنيع منتجات البيض النيئ التي لم يجر تحميصها. ومع ذلك، حال القيام بذلك؛ يجب على منشآت الأغذية إيلاء مزيد من العناية واتباع الممارسات الصحية الصارمة المبينة أدناه. وبالإضافة إلى ذلك، يجب استخدام البيض على الفور في منتجات البيض النيئ عند حدوث تشققات به جميعاً.

استلام البيض وتخزينه

- احرص على عدم شراء أو استلام سوى البيض السليم الذي يكون:
 - نظيفاً وخالياً من التشققات أو الترسبات
 - مورداً في عبوة تغليف نظيفة
 - موضوعاً عليه ملصق بشكل صحيح (أي، يحمل اسم المنتج الغذائي واسم المورد وعنوانه وتحديد النوع أو تاريخ الصلاحية).
- يجب تخزين البيض السليم عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل واستخدامه حسب تاريخ "يفضل أن يستخدم قبل تاريخ".

- الحلويات المصنعة بدون الحاجة إلى خطوة طبخ فعالة (مثل التيراميسو والموسية) والمنتجات المقلية)
- المشروبات التي تحتوي على بيض نيئ (مثل، شراب البيض وكوكتيل البيض وعصائر البيض النيئ التي تحتوي على قدر كبير من البروتين).

متطلبات منتجات البيض النيئ

لضمان أن يكون الغذاء آمناً لتناوله، يجب إيلاء عناية خاصة لعملية إعداد البيض ومنتجات البيض النيئ (المحمض أو غير المحمض) وتخزينها والتعامل معها وذلك للحيلولة دون نمو *السالمونيلا*.

تحميض منتجات البيض النيئ للحفاظ عليها آمنة باستخدام الخل أو عصير الليمون

للحيلولة دون نمو *السالمونيلا* من المهم اتباع ما يلي:

- تحميض منتجات البيض النيئ عند درجة حموضة قدرها 4.2 أو أقل - ويمكن إجراء ذلك باستخدام الخل أو عصير الليمون.
- التحقق من درجة حموضة منتجات البيض النيئ المحمضة وتسجيلها باستخدام مقياس الأس الهيدروجيني أو ورق قياس الحموضة.

تطهير الأدوات الصحية والنظافة

- تنظيف أدوات المطبخ المستخدمة في صنع منتجات البيض النيئ وتطهيرها قبل كل استخدام وبعده.
- تنظيف حاويات التخزين وموزعات الإضافات/الصلصة وتطهيرها بين كل عملية إعداد وأخرى.
- استخدام حاويات منفصلة لكل عملية إعداد للمنتجات الغذائية (أي عدم زيادة الإضافات أو الصلصات السابقة).
- الحفاظ على أسطح المطبخ والأواني نظيفةً وجافةً.
- عدم غسل البيض لأن ذلك يجعله عرضةً لمزيدٍ من التلوث.

الفصل بين صفار البيض وبياضه

- في حالة وجود السالمونيلا على قشر البيضة؛ فقد تنتشر في جميع أنحاء المطبخ بالإضافة إلى الأغذية الأخرى عن طريق اليدين. ولتقليل التلامس بين قشرة البيضة والمحتويات، احرص على ما يلي:
- غسل اليدين وتجفيفها قبل التعامل مع البيض وبعده.
- استخدام أداة فصل بيض مطهرة.
- عدم الفصل بين البيض بيدين عاريتين أو مرتدياً قفازات.

- عدم الفصل بين البيض باستخدام قشرة البيضة.
- عدم تخزين البيض النيئ السائل.

تتوافر بدائل بيض أكثر أماناً

- استخدام اللب المبستر للأغذية التي تحتوي عادةً على البيض النيئ:
- الصور السائلة أو المجمدة أو المجففة للبيض السليم المُعالج وبياض البيض وصفاره.
- صفار البيض المُحلّى بالسكر (الحلويات).
- صفار البيض المُملح (المايونيز والصلصات).

التشريعات الخاصة بالبيض

تحظر قوانين الغذاء في نيو ساوث ويلز بيع البيض الذي تكون قشرته قذرة أو مشققة لأن ذلك يزيد من خطر التلوث وتفشي الأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء.

تعريفات البيض

- "البيض القذر" هو البيض الذي تكون قشرته ملوثة بفضلات مرئية أو التراب أو المواد الأخرى (مثل صفار البيض أو بياض البيض أو الريش)

- "البيض المشقق" هو البيض الذي تكون قشرته مشققة (يكون التشقق مرئياً للعين المجردة أو بفحصها عن طريق الضوء).

لمزيد من المعلومات

- تفضل زيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية على الرابط www.foodauthority.nsw.gov.au لتحميل ما يلي:
- إرشادات سلامة الأغذية المتعلقة بتحضير منتجات البيض النيئ
- دليل أنظمة سلامة البيض لولاية نيو ساوث ويلز
- الجودة الميكروبيولوجية لقشرة البيض النيئ قاعدة 4-ساعات/2-ساعة
- للاطلاع على مدونة المعايير الغذائية (مثل المتطلبات العامة للتعامل مع الأغذية والمنشآت ومتطلبات المعدات ومتطلبات وضع الملصقات) تفضل زيارة الموقع الإلكتروني التالي: www.foodstandards.gov.au
- الاتصال بخط المساعدة الخاص بهيئة مراقبة الأغذية على الرقم: 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food .

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth