

ÇİĞ YUMURTA ÜRÜNLERİNİN GÜVENLİ ŞEKİLDE HAZIRLANMASI

Çiğ yumurta ürünleri hazırlayan restoranlar, kafeler, fırınlar ve catering işletmeleri güvenli işleme uygulamalarını takip etmeli veya daha güvenli bir alternatif kullanmalıdır.

Daha güvenli alternatifler kullanın

İşletmeler pişirilmeyen gıdalardaki çiğ yumurtalar için daha güvenli alternatifler kullanmalıdır:

- çiğ yumurta ürünleri yapmak yerine ticari olarak üretilen salata sosları, soslar ve gıda kaplama ürünleri kullanın veya
- tatlılar ve içecekler gibi yemeye hazır ürünlerde (ek bir pişirme adımı olmayan ürünler) çiğ yumurta yerine pastörize yumurta ürünleri kullanın.

Bir işletme ürünlerinde çiğ yumurta kullanmayı tercih ederse, gıda güvenliğini sağlamak için alması gereken önlemler olmalıdır..

Çiğ yumurta içeren gıdalara özellikle dikkat edilmelidir

Çiğ yumurta içeren ürünler NSW'deki en büyük kapsamlı gıda kaynaklı hastalıkların sebebi olmuştur. Bunun sebebi hastalığa sebebiyet veren *Salmonella* bakterisinin yumurtaların kabuğunda bulunması ve gıdaları kontamine edebilmesidir.

Ortaya çıkan hastalıklar müşterilere zarar verebilir ve bir işletmenin itibarına ve işlerine ciddi etkisi olabilir.

Gıda kaynaklı hastalıklar şunlarla ilişkilendirilmiştir:

- yumurtadan yapılan salata sosları, soslar ve gıdaları kaplamakta kullanılan ürünler (örn. mayonez, sarımsaklı mayonez, holandez, yumurtalı tereyağ)
- etkili bir pişirme adımı olmadan yapılan tatlılar (örn. tiramisü, mus, kızartılmış dondurma)
- çiğ yumurta içeren içecekler (örn. eggnog, egg flip, çiğ yumurtalı yüksek proteinli smoothie'ler).

Çiğ yumurta ürünleri için gereklilikler

Gıdanın yeme için güvenli olmasının ve *Salmonella* bakterisinin üremesinin önlenmesi için yumurtalar ve çiğ yumurta ürünlerinin (asitlenmiş ya da asitlenmemiş) hazırlanması, depolanması ve işlenmesine özellikle dikkat edilmelidir.

Çiğ yumurta ürünlerinin güvenli kalmasını sağlamak için sirke ya da limon suyu kullanarak asitli hale getirin

Salmonella'nın üremesini önlemek için şunların yapılması önemlidir:

- çiğ yumurta ürününü asitleyerek 4,2 ya da daha düşük pH seviyesine getirin – bunu sirke ya da limon suyu kullanarak yapabilirsiniz
- Asitlenmiş çiğ yumurta ürününün pH seviyesini bir pH ölçeğiyle ya da pH kağıdıyla kontrol edin ve kaydedin.

Asitlenmiş çiğ yumurta ürününün depolanması ve sıcaklık kontrolü

- Asitlenmiş çiğ yumurta ürünlerini 5°C ya da altında bir sıcaklıkta tutun.
- Asitlenmiş çiğ yumurta ürünlerini her gün küçük kaplarda taze olarak yapın, toplu olarak yapmayın.
- Asitlenmiş çiğ yumurta ürününü 24 saat içinde atın.

Asitlenmemiş çiğ yumurta ürünleri

Gıda işletmeleri asitlenmemiş çiğ yumurta ürünleri yapmamalıdır.

Ancak bir gıda işletmesi bunu yapıyorsa, özellikle dikkatli olmalı ve aşağıda belirtilen katı hijyen

uygulamalarını takip etmelidir. Ayrıca, bütün yumurtaları kırdığınızda beklemeksizin çiğ yumurta ürünlerinde kullanın.

Yumurtaların alınması ve depolanması

- Yalnızca şu özellikleri taşıyan bütün yumurtalar alın:
 - temiz, çatlağı ve sızıntısı olmayan
 - temiz ambalaj içinde sağlanan
 - doğru etiketlenmiş olan (yani, gıdanın adı, tedarikçinin adı ve adresi ve parti tanımlama numarası ve tarih).
- Bütün yumurtalar 5°C veya altındaki bir sıcaklıkta tutulmalı ve 'en iyi haldeyken tüketilebileceği' tarihten öne kullanılmalıdır.

Sanitasyon ve hijyen

- Her kullanımdan önce ve sonra çiğ yumurta ürünleri yapmakta kullandığınız mutfak ekipmanlarını temizleyin ve sanitasyonlarını yapın.
- Her parti arasında saklama kaplarını ve salata sosu/sos koyma aletlerini temizleyin ve sanitasyonlarını yapın.
- Her parti gıda için farklı kaplar kullanın (yani, önceden kalan salata sosları ve sosların üzerine eklemeyin).
- Mutfak yüzeylerini ve aletlerini temiz ve kuru vaziyette tutun.
- Yumurtaları yıkamayın çünkü bunu yapmanız yumurtaları daha fazla kontamine olmaya müsait hale getirir.

Yumurta sarısının yumurta beyazından ayrılması

Bir yumurtanın kabuğunda *Salmonella* varsa, ellerinizden bütün mutfığa ve diğer gıdalara yayılabilir. Yumurtanın kabuğu ve içindekiler arasındaki teması en aza indirmek için:

- yumurtalara dokunmadan önce ve sonra ellerinizi yıkayın
- sanitasyonu yapılmış bir yumurta ayırıcı kullanın
- yumurtaları çıplak ya da eldivenli ellerinizle ayırmayın
- yumurtaları yumurtanın kabuğunu kullanarak ayırmayın
- sıvı çiğ yumurtaları saklamayın.

Daha güvenli yumurta alternatifleri mevcuttur

- geleneksel olarak çiğ yumurta içeren gıdalarda pastörize yumurta pulpası kullanın:
 - işlenmiş bütün yumurtalar, yumurta beyazları ve yumurta sarılarının sıvı, dondurulmuş ya da kurutulmuş halleri
 - şekerli yumurta sarısı (tatlılar için)
 - tuzlu yumurta sarısı (mayonez, salata sosları ve soslar için).

Yumurta mevzuatı

NSW'deki gıda kanunları, kirli ya da kabukları çatlamış yumurtaların satışını yasaklar, çünkü bu kontaminasyonu ve gıda kaynaklı hastalıkları artırır.

Yumurta tanımlamaları

- 'Kirli yumurta', kabuğu gözle görülür dışkı, toprak ya da diğer

maddelerle (örn. yumurta sarısı, yumurta akı, tüy) kontamine olmuş yumurtadır

- 'Çatlak yumurta', kabuğu çatlamış yumurtadır (çatlak çıplak gözle ya da ışığa tutularak görülebiliyorsa).

Daha fazla bilgi

- Aşağıdakileri indirmek için Gıda Kurumunun www.foodauthority.nsw.gov.au adresindeki internet sitesini ziyaret edin:
 - *Çiğ yumurta ürünleri hazırlanmasıyla ilgili gıda güvenliği kılavuz ilkeleri*
 - *NSW Yumurta Gıda Güvenliği Planı*
 - *Çiğ yumurtadan yapılan salata sosunun mikrobiyolojik kalitesi*
 - *4 saat/2 saat kuralı*
- Gıda Standartları Kanunu (örn. genel gıda işleme gereklilikler, tesis ve ekipman gereklilikleri ve etiketleme gereklilikleri) için şu adresi ziyaret edin: www.foodstandards.gov.au/
- Gıda Kurumunun yardım hattını arayın: 1300 552 406.



Department of
Primary Industries
Food Authority



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](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)