



معاً لسلامة الغذاء Together for Food Safety

أسئلة وأجوبة
سلامة منتجات البيض
المؤسسات الغذائية



Food Safety Department 2019

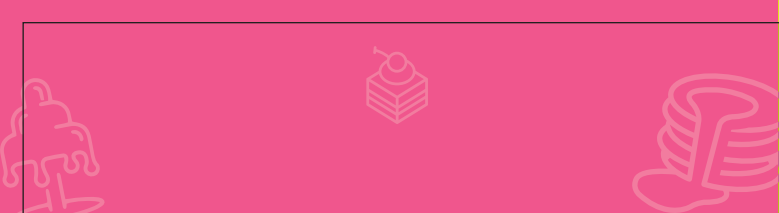


معاً لسلامة الغذاء Together for Food Safety

EGG SAFETY GUIDELINES FOR
FOOD BUSINESSES



Food Safety Department 2019




Eggs are an important part of a healthy diet and an important ingredient in several foods. Eggs can be served in a variety of ways (boiled, omelette, sunny side up, over easy, benedict).

However, eggs can also be a source of a harmful bacteria called as Salmonella. Salmonella causes illness when they survive the cooking process, particularly in egg products that are not cooked properly. Follow this guideline to keep salmonella away from your kitchen!

1 Where does salmonella come from?

Eggs can become contaminated with salmonella through two main methods. Contamination may occur internally when the egg is formed; and as a result of poultry droppings around the eggs or during the laying process.

The good news is that salmonella can be kept away through the proper handling, transport, storage and cooking of eggs. A few simple steps can help prevent people from becoming ill due to salmonella.



2 Why do you need to specially worry about “pooled eggs”?

In Dubai, illness from Salmonella has previously been associated with garlic paste, tiramisu, hollandaise sauce and pancakes. These are products made of several eggs combined or ‘pooled’ and then mixed together in batches. It just takes one contaminated egg to spread the bacteria to the entire batch of product and this can make several people ill at the same time.

Why is it difficult to kill them?

Salmonella can survive in temperatures up to 70 Degrees Celsius. Even though the egg may appear cooked, the bacteria can be live in the food. Furthermore, the presence of fat in the egg can also be a contributing factor to the survival of salmonella as fat can protect the bacteria from heat thus helping them to survive cooking process.

Note that salmonella can multiply easily if shell eggs are kept at room temperature. Older the egg is, the more likely it can cause contamination.



3 What can you do to prevent salmonella contamination?

Ensure that you buy eggs from establishments listed as ‘Supplier of Eggs’ on Foodwatch. A person in charge can find the list of suppliers by logging on to Foodwatch.dm.gov.ae, select ‘Supplier Management’ and select the business activity ‘Egg Trading’ and add the supplier to the list. Check the food inspection grade of the supplier by clicking ‘lens’

Ensure that the supplier provides you specific details such as the date of production of the eggs, country of origin and if from the UAE, the name of the farm. Such details should be included in the bill.



Eggs shall be stored and transported in chilled condition at all times. Do not accept eggs that are delivered at room temperature. Once received, store the eggs in the refrigerator.

TIPS!

If you are going to pool eggs for your dishes, make sure to pool a small amount and to place them in thin containers.

4 Use pasteurised eggs for products that are not cooked fully

If any recipes contain eggs that must be lightly cooked, then ensure the use of pasteurized egg. The supplier of pasteurised egg must be listed on Foodwatch. Though not fool proof, the use of pasteurised egg is a good way to reduce the contamination in food.

Raw eggs shall only be used in products that are fully cooked above 75 Degrees Celsius.

There are no restrictions on the use of raw eggs as long as they are cooked individually based on consumer request such as in the case of eggs benedict, fried or sunny eggs. However, ensure that these eggs are fresh and sourced.

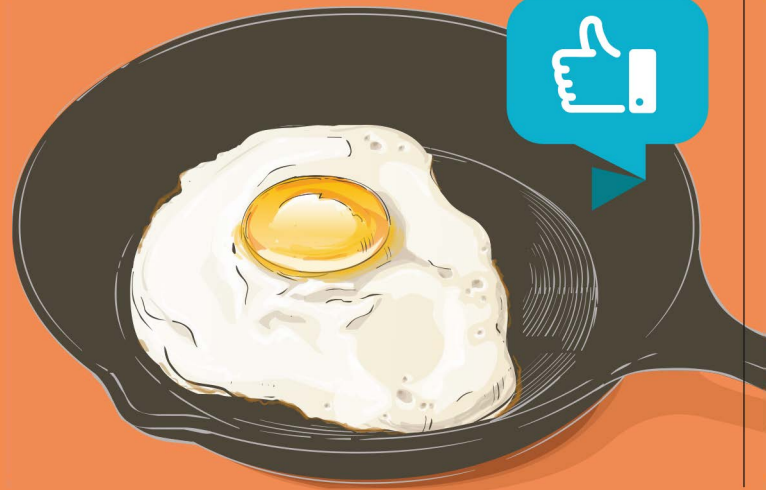


4 استخدم البيض المبستر للمنتجات النيئة أو الغير مطبوخة بالكامل

تأكد من استخدام البيض المبستر عند تحضير الوصفات التي تحتوي على البيض النيء أو غير المطهي بشكل كامل. يجب أن يكون مورد البيض المبستر مسجلاً على منصة فودووتش. يعتبر استخدام البيض المبستر طريقة جيدة للحد من تلوث الطعام.

يجب أن يتم طهي البيض النيء غير المبستر بصورة كاملة لدرجة حرارة لا تقل عن 75 درجة مئوية .

لا توجد قيود على استخدام البيض النيء طالما تم طهيه بناءً على طلب العميل في نفس اللحظة، كما هو الحال في حالة وصفات البينديكت أو البيض المقلي أو بيض العيون. ومع ذلك، يجب التأكد من أن يكون طازجاً ومن مصدره عند الاستلام.



ما هو السبب في صعوبة القضاء على السالمونيلا ؟

تستطيع السالمونيلا أن تعيش في درجة حرارة 07 درجة مئوية حتى إذا كان شكل البيض يبدو مطهوًا بشكل جيد تستطيع البكتريا أن تنجو من عملية الطهي كما أن وجود الدهون الطبيعية من البيض يوفر عاملاً مساعداً حيث تحمي الدهون البكتيريا خلال الطهي .

يرجى العلم أن السالمونيلا تتكاثر بسهولة في درجة حرارة الغرفة كما أن فرصة التلوث تتناسب طردياً مع طول الفترة الزمنية بين الإنتاج والإستهلاك.



3 ماذا تستطيع أن تفعل لتجنب التلوث بالسالمونيلا؟

التأكد من شراء البيض من موردين معتمدين عبر منصة فوددوتش. يستطيع المشرف الصحي أن يجد قائمة الموردين تحت 'Supplier' Management' وثم اختيار النشاط التجاري 'Egg Trading' وإضافة المورد إلى القائمة. تأكد من درجة التفتيش للمورد من خلال نقر 'lens'.



تأكد من قيام المورد بتوفير تفاصيل مثل تاريخ إنتاج البيض، وبلد المنشأ. إذا كان إنتاج البيض محلياً، تأكد من إضافة اسم المزرعة. كما يجب التأكد من وجود هذه التفاصيل في إيصال الشراء.



يجب أن ينقل البيض ويخزن مبرداً طوال الوقت. لا تقبل أي بيض تم نقله في درجة حرارة الغرفة. بعد الاستلام، يجب أن يتم البيض في الثلاجة.

نصيحة!

إذا كنت تريد استخدام أكثر من بيضة لتحضير الوصفة، تأكد من استخدام كمية صغيرة وضعها في إناء قليل العمق.

يعتبر البيض جزء مهم من الحماية الغذائية ومكون أساسي لكثير من الأطباق اللذيذة، ويقدم بعدة طرق: مسلوقة، عجة، بيض عيون، بينيدكت و قد يكون جزءاً من الكثير من الوصفات.

قد يكون البيض مصدراً لبكتيريا السالمونيلا الضارة. تسبب هذه البكتيريا المرض عندما لا يتم القضاء عليها خلال عملية الطبخ. اتبع نصائح هذا الدليل وخاصةً عند تحضير الوصفات التي تحتوي على البيض النيء للحماية من البكتيريا الضارة (السالمونيلا).

1 من أين تأتي بكتيريا السالمونيلا الضارة؟

يصبح البيض ملوثاً ببكتيريا السالمونيلا عبر طريقتين رئيسيتين. الأولى تلوث غشاء البيض قبل تكون القشرة الخارجية، الثانية تلوث البيضة بشيء من الروث أثناء وضع البيض .

يمكن التخفيف من نسبة التلوث بالسالمونيلا بشكل كبير عبر التدقيق أثناء الإستلام، خلال الانتباه أثناء الاستلام، النقل، التخزين، والطبخ. يمكنك حماية المستهلك من مرض السالمونيلا من خلال اتباع هذه الخطوات البسيطة.

2 لماذا يجب الحذر عند إستخدام أكثر من بيضة واحدة في الوصفات؟

رُبطت حالات التسمم بالسالمونيلا في إمارة دبي في الأعوام الأخيرة بصلصة الثوم، التيراميسو، صلصة الهولنديز والبان كيك. هذه المنتجات تحتوي على البيض المجمع (إستخدام عد كبير من البيض) وخلطه مع مكونات أخرى. بيضه ملوثة واحده يمكن أن تنقل البكتيريا إلى المنتج الذي يحتوي على البيض المجمع ويمكن أن تتسبب في مرض عدد كبير من المستهلكين.