

# الإعداد الآمن لمنتجات البيض النيء

يتعيّن على المطاعم والمقاهي والمخابز ومعهدو الترمين الغذائي الذين يعدّون منتجات البيض النيء إلى اتباع ممارسات مناولة آمنة أو استخدام بديل أكثر أماناً.

## استخدام بدائل أكثر أماناً

يجب على الشركات استخدام بدائل أكثر أماناً للبيض النيء المستخدم في الأطعمة غير المطبوخة:

- استخدام أنواع المرق والصلصات والأطعمة القابلة للدهن المنتجة تجارياً بدلاً من صنع منتجات البيض النيء، أو
- استخدام منتجات البيض المبستر بدلاً من البيض النيء في المنتجات الجاهزة للأكل (منتجات لا تحتاج لخطوة طهي أخرى) مثل الحلويات والمشروبات.

إذا اختارت شركة ما استخدام منتجات البيض النيء، فهي مسؤولة عن ضمان إدارة مخاطر التلوث بالسلمونيلة. ويجب أن يتخذوا خطوات للتأكد من أن الطعام الذي يقدمونه آمناً ومناسباً.

## تحتاج الأطعمة التي تحتوي على البيض النيء إلى عناية إضافية

إنّ المنتجات التي تحتوي على البيض النيء مسؤولة عن بعض أكبر حالات تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء في نيو ساوث ويلز. وذلك لأن بكتيريا السلمونيلة المسببة للأمراض توجد غالباً على قشرة بيضة كاملة. وإذا تمّ التعامل معها بشكل غير صحيح، فإن السلمونيلة سوف تلوث منتج البيض النيء.

يضر تفشي المرض بالعملاء ويمكن أن يؤثر بشدة على سمعة الأعمال التجارية ومستقبلها.

ارتبط المرض المنقول عن طريق الأغذية بما يلي:

- مرق البيض والصلصات والأطعمة القابلة للدهن (مثل المايونيز والأيوولي وزبدة البيض)
- الحلويات المصنوعة بدون خطوات طهي فعالة (مثل التيراميسو والموسية والآيس كريم المقلّي)
- المشروبات التي تحتوي على بيض نيء (مثل عصائر البيض النيء عالية البروتين).

## متطلبات منتجات البيض النيء

لضمان سلامة الطعام، يجب إيلاء اهتمام خاص لإعداد وتخزين ومناولة البيض ومنتجات البيض النيء لمنع نمو السلمونيلة.

تحمض منتجات البيض النيء للحفاظ على سلامتها باستخدام الخل أو عصير الليمون

لمنع نمو السلمونيلة، من المهم:

- تحميض منتج البيض الخام إلى درجة حموضة عند 4.2 أو أقل - ويمكن القيام بذلك باستخدام الخل أو عصير الليمون
- فحص وتسجيل الرقم الهيدروجيني لمنتج البيض الخام المحمض باستخدام مقياس الأس الهيدروجيني (pH meter) أو ورق الأس الهيدروجيني (pH paper).

## التخزين والتحكم في درجة حرارة منتج البيض النيء المحمض

- احتفظ بمنتجات البيض النيء المحمض في درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل.
- قم بإعداد منتج البيض النيء المحمض طازجاً كل يوم في أواني صغيرة، وليس بكميات كبيرة.
- تخلص من منتج البيض النيء المحمض خلال 24 ساعة.

## استلام وتخزين البيض

- قم بشراء واستلام البيض الكامل فقط، ويجب أن يكون:
  - نظيفاً وغير متشقّق أو فيه تسريب
  - مورداً في عبوات نظيفة
  - يحتوي على ملصق وصف صحيح (على سبيل المثال، فيه اسم الطعام، واسم المورد وعنوانه، ورقم تعريف المجموعة أو التاريخ).

- يجب تبريد البيض الكامل عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل، وعدم استخدامه بعد تاريخ "يُفضل قبل".

## التعقيم والنظافة

تأتي أهمية التعقيم والتنظيف في منع انتشار السلمونيلة إلى الأطعمة الأخرى التي تنتجها الشركة.

- قم بتنظيف وتعقيم معدات المطبخ المستخدمة في صنع منتجات البيض النيء قبل وبعد كل استخدام.
- قم بتنظيف وتعقيم حاويات التخزين وأدوات مسح المرق/الصلصات بين كل دفعة.
- استخدم أوعية منفصلة لكل دفعة من الطعام (على سبيل المثال لا تقم بإضافة المرق والصلصات السابقة).
- حافظ على أسطح المطبخ والأواني نظيفة وجافة.
- لا تغسل البيض لأن هذا يجعله عرضة لمزيد من التلوث.

## فصل صفار البيض عن بياض البيض

إذا كانت السلمونيلة موجودة على قشرة البيضة، فمن الممكن أن تنتشر في جميع أنحاء المطبخ وعلى الأطعمة الأخرى بواسطة يدك. لتقليل التلامس بين قشر البيض والمحتويات:

- يجب غسل الأيدي وتجفيفهما قبل وبعد التعامل مع البيض
- استخدم أداة فصل بيض معقمة
- لا تفصل البيض باستخدام الأيدي سواء بقفازات أو بدونها
- لا تفصل البيض باستخدام قشر البيض
- لا تخزن البيض النيء السائل.
- بمجرد تكسير البيض الكامل، استخدمه على الفور في منتج البيض النيء.



## هناك بدائل أكثر أماناً متوفرة لإعداد منتجات البيض

- استخدم اللب المبستر للأطعمة التي تحتوي تقليدياً على البيض النيئ:
- أشكال سائلة أو مجمدة أو مجففة من البيض الكامل المعالج وبياض البيض وصفار البيض
- صفار البيض المحلى (للحلويات)
- صفار البيض المملح (للمايونيز والمرق والصلصات).

## قوانين الأغذية

تحظر قوانين الأغذية في نيو ساوث ويلز بيع البيض بقشرة قذرة أو متشققة لأن هذا يزيد من خطر التلوث والأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

## تعريفات البيض

- "البيض القذر" هو البيض الذي تكون قشرته ملوثة بالبراز المرئي أو التربة أو أي مادة أخرى (مثل صفار البيض والزلال والريش)
- "البيض المكسور" عبارة عن بيض قشرته متشققة (حيث يكون التشقق مرئياً بالعين المجردة أو باستخدام الشمع).
- من أجل حماية العملاء من مخاطر الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، يتعين على الشركات الامتثال للمعيار 3.2.2، الفصل 3، البند 7 لضمان معالجة الطعام الآمن والمناسب فقط.

## المزيد من المعلومات

- هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية ( Food Standards Code) وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز) (NSW) (Food Act 2003).
- قم بزيارة موقع هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز الإلكتروني

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

لتنزيل ما يلي:

- دليل إرشادي: إرشادات سلامة الأغذية لتحضير منتجات البيض النيء
- تقييم المخاطر: برنامج سلامة أغذية البيض في نيو ساوث ويلز
- دليل إرشادي: الجودة المتعلقة بأحياء الدقيقة لمرق البيض النيء
- ورقة معلومات: قاعدة الساعتين/الأربع ساعات

- قم بزيارة الموقع الإلكتروني

[www.fsanx.com.au](http://www.fsanx.com.au) الخاص بـ FSANZ

لتنزيل مدونة معايير الأغذية (تغطي المتطلبات العامة للتعامل مع الأغذية، ومتطلبات المباني والمعدات، ومتطلبات ملصقات مواصفات المنتجات).

نبذة عن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز: إن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز هي المنظمة الحكومية التي تساعد في ضمان سلامة الأغذية في نيو ساوث ويلز وتوصيفها بشكل صحيح. وهي تعمل مع المستهلكين والقطاع والمنظمات الحكومية الأخرى لتقليل حالات التسمم الغذائي من خلال تنظيم وتوفير معلومات حول الإنتاج الآمن للأغذية وتخزينها ونقلها وترويجها وإعدادها.

ملحوظة: هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).