

Pengendalian Telur yang Betul

Telur adalah suatu bahan yang sering digunakan dalam masakan dan pembuatan kuih. Kulit telur boleh mengandungi bakteria *Samonella* yang boleh menyebabkan penyakit berkaitan dengan makanan. Ikutilah amalan-amalan baik yang berikut ketika menggunakan telur.



Pastikan bahawa kulit telur bersih dan tidak retak ketika diterima. Bakteria boleh memasuki isi telur melalui retakan-retakan yang terdapat pada kulit telur.



Basuhkan tangan anda dengan betul menggunakan sabun dan air sebelum dan sesudah memegang telur.



Pengumpulan telur menimbulkan risiko pencemaran yang lebih tinggi. Hanya kumpulkan beberapa telur yang anda perlukan sebelum penggunaan dan masak mereka dengan teliti. Pertimbangkan menggunakan cecair telur yang dipasteurkan apabila anda memerlukan kuantiti campuran cecair telur yang banyak.



Masak telur sehingga kedua-dua kuning dan putih telur masak sepenuhnya.



Gunakan telur yang telah dipasteurkan untuk makanan yang separuh masak atau yang tidak perlu dimasak. Simpan produk-produk yang mengandungi telur ini seperti yang disarankan oleh pengeluar-pengeluar.

முட்டைகளை சரியாக கையாளும் வழிமுறைகள்

சமைப்பதற்கும் வேகவைப்பதற்கும் பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் செய்பொருளில் முட்டையும் ஒன்றாகும். ஓடுள்ள முட்டைகளில் உள்ள *Salmonella* (சால்மோனெல்லா) எனப்படும் பக்டீரியா உணவுவழி உடல் நலகுறைகளை ஏற்படுத்தக் கூடிய தன்மை வாய்ந்தவையாகும். கீழ் காணப்படும் நல் செய்முறைகளை பின்பற்றவும்.



முட்டைகளை வாங்குவதற்கு முன்னர் ஓடுகள் சுத்தமாக மற்றும் பிளவுகள் இல்லாமல் இருப்பதை உறுதி செய்யவும். முட்டைகளில் தேன்ப்படும் பிளவுகளின் வாயிலாக நுண்ணுயிர்க் கிருமிகள் உள்ளே செல்லக்கூடும்.



முட்டைகளை கையாளும் முன்னர் மற்றும் பின்னர் கைகளை சவுக்காரம் கொண்டு சுத்தமாக கழுவவும்.



Pooling செய்யப்படும் முட்டைகள் தூய்மைக்கேடு அபாயத்திற்கு அதிகமாக ஆழகின்றன. தேவைப்படும் முட்டைகளை சமைப்பதற்கு முன் Pool செய்து முழுமையாக சமைத்து எடுக்க வேண்டும். அதிகமான அளவில் முட்டை வழிம கலவை தேவைப்படும் போது கிருமி நீக்கப்பட்ட முட்டை வழிமத்தை பயன்படுத்தவும்.



முட்டையை சமைக்கும் போது, மஞ்சள் கரு மற்றும் வெள்ளை வழிமம் உறுதியாகும் வரை பொறித்து எடுக்கவும்.



இலேசாக சமைக்கப்பட்ட உணவு அல்லது சமைக்கப்படாத உணவுகளுக்கு, கிருமி நீக்கப்பட்ட முட்டை பொருட்களை பயன்படுத்தவும். உற்பத்தியாளர் பரிந்துரை செய்த முறையை பின்பற்றி முட்டை பொருட்களை பாதுகாக்கவும்.