

An Toàn về Thực Phẩm — Salmonella

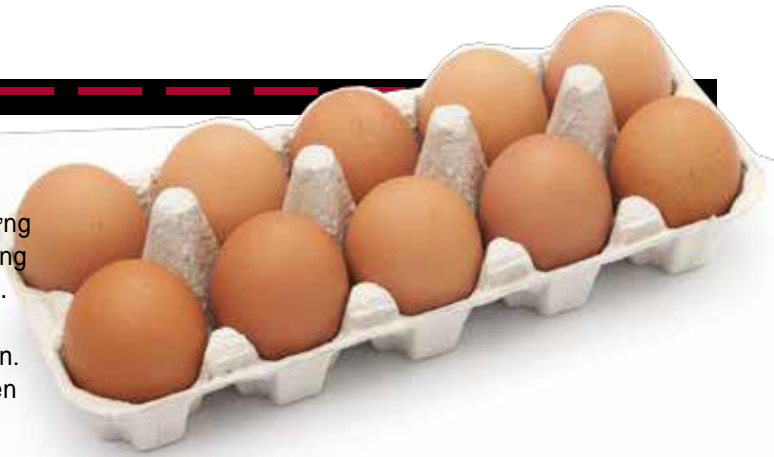
An toàn về trứng cho người dùng

Những cơn bệnh dịch từ thực phẩm gần đây đều liên quan đến thực phẩm có trứng hay dùng sản phẩm từ trứng chưa nấu hoặc chưa nấu chín đủ. Thí dụ về những thực phẩm có trứng sống như ma-yô-nê, aioli, kem trong bánh, bánh phô-mai, sữa trứng, kem chiên và mousse.

Đừng bao giờ dùng trứng đã nứt hay dơ bẩn để nấu ăn. Trứng dơ có thể mang vi khuẩn Salmonella độc hại trên vỏ. Trứng đã nứt cho phép vi khuẩn Salmonella xâm nhập và nảy nở bên trong trứng.

Ngay cả trứng sạch sẽ lạnh lặn cũng có thể nguy hiểm nếu không được dùng đúng cách.

Khi cầm sờ trứng và thực phẩm sắp được ăn cũng có thể dẫn đến nhiễm độc qua lại.



Phổ Biến kiến thức về Salmonella



Salmonella

Salmonella đứng hàng đầu trong những vi khuẩn được cho là gây ra các cơn bệnh dịch từ thực phẩm mà trứng là nguyên nhân. Salmonella gây ra triệu chứng trứng độc và thường được xem là do từ trứng hay các sản phẩm từ trứng.

Ai cũng có thể bị trúng Salmonella, nhưng có những người dễ bị trúng nặng như phụ nữ có thai, trẻ nhỏ, người lớn tuổi và những người có hệ thống miễn nhiễm yếu.

Triệu chứng của trúng độc bởi Salmonella gồm có nhức đầu, sốt, đau bụng, tiêu chảy, chóng mặt và ói mửa có thể kéo dài nhiều ngày hay nhiều tuần.

An Toàn về Trứng

Đừng rửa trứng

Vỏ trứng trở thành xốp hơn khi ướt, và sẽ dễ bị vi khuẩn từ đất cát và lông nằm trên vỏ xâm nhập vào bên trong trứng.

Lưu trữ trứng

Khi lưu trữ trứng:

- trứng và các sản phẩm có trứng nên được lưu trữ trong tủ lạnh, vì điều này làm giảm tối thiểu nguy cơ vi khuẩn Salmonella sinh sản
- lưu trữ trứng trong hộp cát-tông nguyên thủy của chúng trong tủ lạnh với nhãn đề ngày ghi thời hạn phải dùng
- Khi đi picnic, thực phẩm có chứa trứng sống cần phải được chứa trong hộp cách nhiệt giữ lạnh chung với đầy đủ nước đá, bao đá hay hộp nước trái cây đông lạnh để giữ nó lạnh.
- Đừng để hộp cách nhiệt giữ lạnh trong cốp xe - giữ nó bên trong xe có máy lạnh.

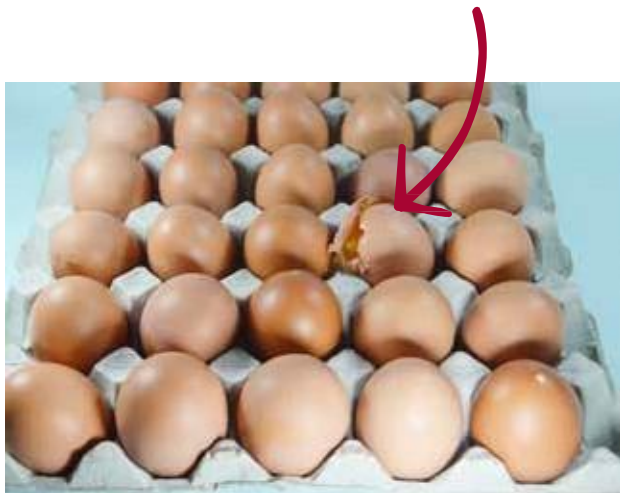


Cần nhớ

Điều quan trọng là đừng để thực phẩm có trứng sống ra khỏi tủ lạnh lâu hơn 2 giờ tổng cộng, hãy bỏ nó đi nếu không dùng hết trong vòng một ngày

Giảm thiểu nguy cơ cho thực phẩm có trứng sống

- Trước khi mua, mở cát-tông chứa trứng ra và kiểm soát xem trứng sạch sẽ và không nứt.
- Chỉ làm thực phẩm có chứa trứng sống trong ngày bạn dự định sẽ ăn nó
- Giữ thực phẩm có trứng trong tủ lạnh cho đến khi bạn sửa soạn ăn nó.
- Đừng bao giờ để thực phẩm có trứng sống ra bên ngoài tủ lạnh tổng cộng hơn 2 giờ đồng hồ.
- Nếu thực phẩm không được ăn hết trong vòng một ngày, bỏ nó đi.
- Để tránh nhiễm trùng qua lại, loại bỏ cát-tông chứa trứng nứt và đừng dùng nó.



Hãy nhớ

Luôn luôn rửa và lau tay khô trước và sau khi sử dụng trứng.



Nhiễm độc lẫn nhau

Bạn cần bảo đảm không có việc nhiễm trùng lẫn nhau giữa trứng hay các sản phẩm có trứng với các thức ăn khác. Dùng thớt riêng biệt cho mỗi loại thức ăn để tránh nhiễm độc lẫn nhau.

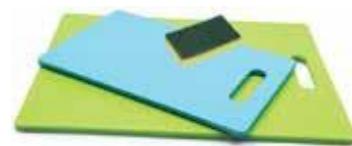
Rửa thớt thật sạch bằng nước nóng và xà bông mỗi lần dùng nó.

Cầm sờ trứng

Cần phải cảnh giác như sau trong khi sử dụng trứng:

- Tránh cầm sờ trứng nếu không cần thiết.
- Tránh vỏ trứng và phần bên trong trứng càng ít đụng chạm nhau càng tốt.
- Các dụng cụ, vật dụng bếp núc và mặt bàn trong nhà bếp cần phải được lau sạch và sát trùng sau khi sử dụng trứng và các sản phẩm có trứng.

Bảo Đảm tiêu chuẩn vệ sinh cao



Tách trứng

Để giảm thiểu việc nhiễm trùng qua lại, đừng dùng vỏ trứng để tách rời lòng trắng trứng ra khỏi lòng đỏ vì như vậy vi khuẩn Salmonella trên mặt vỏ trứng có thể truyền vào phần trong của trứng.

Tách trứng bằng tay cũng có nguy cơ vì tay có thể bị dính vi khuẩn Salmonella gây ra việc nhiễm trùng qua lại. Dùng một dụng cụ tách trứng đã được tẩy trùng để cho nếu có vi khuẩn Salmonella trên vỏ trứng thì nó cũng sẽ chẳng làm lòng trắng và lòng đỏ trứng bị nhiễm độc.



Tin Tức

Sở Y Tế Queensland — Danh mục Tình Trạng Y Tế: conditions.health.qld.gov.au

Muốn biết về y tế:

- liên lạc với bác sĩ của bạn hay bệnh viện công gần nhất
- Gọi 13HEALTH (13432584)

www.health.qld.gov.au

