



הנחיות לשימוש בביצים במוסדות האשפוז

א. הקדמה

ביצים מהוות מזון איכותי בעל ערך תזונתי ולהן מקום חשוב בתפריט היומי, אך, כמו בכל מוצר אחר, כדי להבטיח ולמנוע זיהומים במזון יש לדאוג לכל שלבי הטיפול הנאותים בביצים. שימוש בלתי נכון בביצים מהווה סיכון בשל האפשרות להעברת חיידקים הגורמים ל"סלמונלוזיס" – מחלה בדרכי העיכול הגורמת לדלקת מעיים, הקאות, כאבי בטן ושלשולים.

ב. רכישה

1. יש לקנות ביצים רק מספקים המאושרים על ידי המועצה לענף הלול ולדרוש לראות את האישור.
2. הביצים חייבות להיות מסומנות בשם המשווק ובתאריך אחרון לשיווק.
3. אין לקנות ביצים סדוקות, שבורות או מלוכלכות.
4. אין לקנות ביצים שתאריך אחרון לשיווק פג.

ג. הובלה

הובלת ביצים מהספק למוסד חייבת להיות ברכב בעל רישיון להובלת ביצים ממוזג בטמפרטורה של עד $20^{\circ}\text{C} +$.

ד. אחסון

1. במטבח חייבים להכניס את הביצים מיד למקרר בטמפרטורה של: עד $4^{\circ}\text{C} +$ מעלות צלסיוס, (אין להקפיא).
2. יש להוציא ביצים לפי הכלל: "ראשון נכנס ראשון יוצא", (First in first out).
3. יש להוציא את הביצים מהמקרר סמוך לשעת השימוש.

ה. טיפול בביצים

1. אסור לשטוף ביצים.
2. ביצים קשות מבושלות, ניתן לאחסן במקרר בטמפרטורה של עד $4^{\circ}\text{C} +$ מעלות צלסיוס עד ארבעה ימים ואסור להקפיאן.
3. אין לשמור ביצים מבושלות קשות מחוץ למקרר יותר משעתיים.

ו. בישול ביצים במוסדות אישפוז

ביצים בקליפתן:

ביצים מבושלות קשות הן הבטוחות לשימוש לכל אדם. אין להכין ביצים רכות במוסדות אשפוז. ביצים קשות הן ביצים אשר בושלו בקליפתן במשך 10 דקות, לפחות, מרגע רתיחת המים. **בישול ביצים במזונות שונים** (כמו: חלב) יעשה בטמפרטורה של 70 מעלות צלסיוס. אפיית מתכונים עם ביצים תיעשה בטמפרטורה של 70 מעלות צלסיוס לפחות ובדיקת המוצר על ידי הכנסת סכין לאמצע המוצר. הסכין תצא מהמוצר נקיה.

מאכלים לא מבושלים המכילים ביצים:

אסור להשתמש בביצים רגילות שלא עברו טיפול בחום של 70 מעלות חום (פיסטור) להכנת מזון לא מבושל (כדוגמת דייסות).

שימוש בביצים מפוסטרות במיכלי קרטון:

להכנת מזון שאינו עובר טיפול בחום, יש להשתמש בביצים מפוסטרות במיכלי קרטון. בסלטים קרים ומזונות אחרים המכילים ביצים (מיונז, קרמים, פודינג) יש להשתמש בנוזל ביצה מפוסטר בלבד. לאחר פתיחת הקרטון יש להשתמש באופן מידי בתכולה ומה שנותר לשמור במקרר מיד בטמפרטורה של 4 מעלות צלסיוס. אורך חיי המדף של קרטון פתוח במקרר לא יעלה על 24 שעות.

כל המוצרים שהוכנו מביצים מפוסטרות יוחזקו מיד בתום הכנתם במקרר – עד 4 מעלות צלסיוס ואורך חיי המדף שלהם לא יעלה על 24 שעות. הובלת והגשת מוצרים אלו תעשה בטמפרטורה של עד 4 מעלות.

2. הגשה

1. יש להגיש מאכלים חמים בהם יש ביצים מיד אחר הבישול או, לעשות מיד צינון מהיר, במקרר "משב קר" לשימוש מאוחר יותר של עד ל- 4 ימים מיום ההכנה.
2. יש לשמור מאכלי ביצים קרים בטמפרטורה של: עד 4 + מעלות צלסיוס עד ההגשה.
3. יש לשמור מאכלים חמים עם ביצים עד ההגשה בטמפרטורה של מעל 65 מעלות צלסיוס.
4. אין להשאיר מאכלים עם ביצים בטמפרטורות החדר יותר משעה אין להחזירם בתום הגשה למקרר, אלא, להשמידם.

ח. שימוש בביצים קפואות או אבקות ביצים

1. ניתן להשתמש בנוזל ביצה קפוא או אבקת ביצים לאפיה או לבישול אך ורק אם עברו פיסטור. יש להבטיח טמפרטורה של 70 מעלות צלסיוס באמצע התבשיל.
2. נוזל ביצה קפוא יש לשמור לפי הוראות היצרן.
3. אסור להשתמש בנוזל ביצה שהופשר והוקפא מחדש.
4. יש להשתמש בנוזל ביצה שהופשר תוך שעתיים מרגע ההפשרה.
5. אבקת ביצים עוברת פסטור וגם טיפול בחום גבוה ושמשמת בד"כ, להכנת עוגות העוברות אפייה אולם, אין מניעה להשתמש באבקת ביצים למטרות אחרות בתנאי שמחזיקים את המוצרים במקרר: עד 4 + מעלות צלסיוס מיד לאחר הכנתם. אורך חיי המדף של מוצר כזה לא יעלה על 24 שעות.
6. הפשרת נוזל ביצה קפוא תעשה במקרר בטמפרטורה של עד 4 מעלות צלסיוס.
7. ניתן להזיק בקירור את נוזל הביצה שהופשר – עד 24 שעות מרגע ההפשרה.
8. נוזל ביצה שהופשר והוצא מהמקרר, אפשר להחזיק עד שעתיים מחוץ למקרר בטמפרטורות החדר. במידה, ולא השתמשו בהן במשך הזמן הנקוב לא ניתן להחזירם למקרר ויש להשמידן.