



BC Centre for Disease Control
An agency of the Provincial Health Services Authority

Environmental Health Services
LL0073, 655 12th Ave W
Vancouver BC V5Z 4R4

T: 604.707.2443
F: 604.707.2441

www.bccdc.ca

ਰਸੋਈ-ਘਰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਆਂਡੇ ਰਲਾਉਣ ਲਈ ਮਸ਼ਵਰਾ Food Premises Guideline for Pooling Eggs Safely

ਤਿਆਰ ਕਰਤਾ:

ਵਾਤਾਵਰਣ ਸਬੰਧੀ ਸਿਹਤ ਸੇਵਾਵਾਂ
ਬੀ ਸੀ ਸੈਂਟਰ ਫਾਰ ਡਿਸੀਸ ਕੰਟਰੋਲ

ਇਹਨਾਂ ਨਾਲ ਰਲ ਕੇ:

ਬੀ ਸੀ ਹੈਲਥ ਮਨਿਸਟਰੀ ਅਤੇ ਪੰਜ ਇਲਾਕਿਆਂ
ਦੇ ਸਿਹਤ ਅਧਿਕਾਰੀ: Vancouver Coastal HA,
Fraser HA, Interior HA, Northern HA and
Island Health

1 ਮਾਰਚ 2016

ਭੂਮਿਕਾ INTRODUCTION

ਆਂਡੇ ਸਿਹਤ ਲਈ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਹੋਣ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਬਹੁਤ ਪੌਸ਼ਟਕ ਭੋਜਨ ਹਨ ਅਤੇ ਸੰਤੁਲਤ ਖੁਰਾਕ ਦਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਹਿੱਸਾ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪਰ ਇਹ ਜਾਨਵਰਾਂ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੱਚੀ ਰਸਦ ਹੈ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਸਹੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ। ਰਸੋਈ-ਘਰ ਵਿਚ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਉਹਨਾਂ ਆਂਡਿਆਂ ਨਾਲ, ਜਿਹੜੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਬਣਾਏ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਸਾਲਮੋਨਿਲਾ ਇੰਟਰਾਟਾਇਡਿਸ (ਐਸ ਈ) ਨਾਲ ਉਪਜੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਇਹ ਮਸ਼ਵਰੇ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੈ।

ਪਿਛੋਕੜ BACKGROUND

ਐਸ ਈ ਬੀ ਸੀ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਉਪਜੀ ਬਿਮਾਰੀ ਦਾ ਵੱਡਾ ਕਾਰਨ ਹੈ। ਆਂਡੇ ਐਸ ਈ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੁੰਦੀ ਬਿਮਾਰੀ ਦੇ ਬੀ ਸੀ ਵਿਚ ਅਤੇ ਕੈਨੇਡਾ ਵਿਚ ਕਈ ਵਾਰ ਫੈਲਾਅ ਨਾਲ ਜੋੜੇ ਗਏ ਹਨ। ਭਾਂਡੇ ਆਂਡਾ “ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਸਹੀ ਵੀ ਲਗਦਾ ਹੋਵੇ” ਆਂਡੇ ਦਾ ਬਾਹਰਲਾ ਅਤੇ ਅੰਦਰਲਾ ਭਾਗ, ਦੋਵੇਂ ਐਸ ਈ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਬਾਹਰਲਾ ਹਿੱਸਾ ਮੁਰਗੀ ਅਤੇ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਜਿਆਦਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ, ਜਦੋਂ ਆਂਡਾ ਮੁਰਗੀ ਦੇ ਅੰਦਰ ਬਣਦਾ ਹੈ, ਉਦੋਂ ਵੀ ਇਹ ਐਸ ਈ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਜੇ ਕਰ ਐਸ ਈ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਆਂਡਾ ਦੂਜੇ ਆਂਡਿਆਂ ਨਾਲ ਰੱਖ ਜਾਂ ਰਲਾ ਦਿਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਸਾਰੇ ਰਲੇ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ, ਐਸ ਈ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਖਤਰਾ ਵਧ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜੇ ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਗਲਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲੇ ਜਾਂ ਪੂਰੇ ਪਕਾਏ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦੇ। ਇਸ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡਿਆਂ ਕਰਕੇ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਸਿਹਤ 'ਤੇ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਹੈ।

ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ DEFINITIONS

“**ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਸਪਲਾਇਰ**” ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸਮਗਰੀ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਵਾਲਾ ਉਹੀ ਜੋ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਥਾਵਾਂ ਤੋਂ ਸਮਗਰੀ ਲੈ ਕੇ ਵਰਤਾਉਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਿਹੜਾ ਜੁੰਮੇਵਾਰ ਅਨੁਸ਼ਾਸਨੀ ਏਜੰਸੀ ਤੋਂ ਸਮਗਰੀ ਅਗਾਂਹ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਹੋਵੇ।

“**ਆਂਡੇ**” ਤੋਂ ਮਤਲਬ ਹੈ ਪੰਛੀ ਜਾਤੀ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੁਰਗੀ, ਬਤਖ਼, ਹੰਸ, ਤਿਤਰ, ਬਟੇਰਾ, ਰੇਟਾਇਟਸ ਅਤੇ ਟਰਕੀ ਦਾ ਛਿਲੜ ਵਾਲਾ ਆਂਡਾ।

“**ਗਰੇਡਡ ਆਂਡੇ**” ਤੋਂ ਮਤਲਬ ਹੈ ਛਿਲੜ ਵਾਲਾ ਉਹ ਆਂਡਾ ਜਿਸ ਨੂੰ ਸੂਬਾ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਅਤੇ ਕੇਂਦਰ ਨਾਲ ਦਰਜ ਆਂਡੇ ਛਾਂਟਣ ਵਾਲੇ ਹਾਤੇ ਵਿਚ ਜਾਂਚਿਆ, ਛਾਂਟਿਆ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

“**ਰਲਾਏ ਆਂਡਿਆਂ**” ਤੋਂ ਮਤਲਬ ਹੈ ਭਾਂਡੇ ਵਿਚ ਕਈ (ਇਕ ਤੋਂ ਜਿਆਦਾ) ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਤੋੜ ਕੇ ਰਲਾਉਣਾ। ਇਸ ਤਰਾਂ ਰਲਾਏ ਆਂਡੇ ਹੋਰ ਆਂਡਿਆਂ ਵਿਚ ਰਲਾਏ ਜਾਂ ਅਣ-ਰਲੇ ਵੀ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਫਿਰ ਇਸੇ ਤਰਾਂ ਹੀ ਵਰਤੇ ਜਾਂ ਪਕਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਪਰੋਸਣ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਖਾਣੇ ਵਿਚ ਰਸਦ ਵਜੋਂ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

“**ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਆਂਡੇ**” ਮਤਲਬ ਉਹ ਆਂਡੇ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਸ ਪਰੋਸਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਵਿਚ, ਜਿਹੜੇ ਪਕਾਏ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦੇ ਜਾਂ ਸਿਰਫ ਹਲਕੇ ਜਿਹੇ ਹੀ ਪਕਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਉਪਜੀ ਬਿਮਾਰੀ ਦਾ ਖਤਰਾ ਘਟਾਉਣ ਲਈ (ਸੇਕ ਲਾਕੇ) ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

ਨਿਰਦੇਸ਼ GUIDELINE

ਰਲਾਏ ਕੇ ਆਂਡੇ ਵਰਤਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਸਿਰਫ ਇਹਨਾਂ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿਚ ਹੀ ਹੈ:

- 👉 ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਸਿਰਫ ਇਕ ਹੀ ਵਿਅਕਤੀ ਦੇ ਉਦੋਂ ਹੀ ਸੇਵਨ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਇਕ ਹੀ ਖਾਣੇ ਲਈ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਕ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਆਮਲੇਟ ਜਾਂ ਇਕ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਭੁਰਜੀ), ਜਾਂ
- 👉 ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿਤੀ ਸੂਚੀ ਵਿਚ ਦੱਸੇ ਅਨੁਸਾਰ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹੇ ਸਮੇਂ ਤਕ ਪਕਾਏ ਜਾਣਗੇ, ਜਾਂ
- 👉 ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਉਸ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਇਕ ਹਿੱਸਾ ਹਨ ਜਿਸ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿਤੀ ਸੂਚੀ ਵਿਚ ਦੱਸੇ ਅਨੁਸਾਰ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹੇ ਸਮੇਂ ਤਕ ਪਕਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ ।

ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡਿਆਂ ਨਾਲ ਆਮ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਖਾਣੇ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ:

- 👉 ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਭੁਰਜੀ
- 👉 ਆਮਲੇਟ
- 👉 ਆਂਡੇ ਵਿਚ ਤਲੀ ਬਰੈਡ
- 👉 ਸੌਸ ਅਤੇ ਡਰੈਸਿੰਗ
- 👉 ਮੈਰਿੰਗ ਅਤੇ ਟਿਰਾਮੀਸੂ
- 👉 ਦੁਧ-ਆਂਡੇ ਅਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਾਲੀ ਲੱਸ਼ੀ ਵਗੈਰਾ

ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਆਂਡੇ ਜਾਂ ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਕੀਤੀ ਰਸਦ ਹੀ ਵਰਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜੋ ਕਰ ਇਹ ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀਆਂ।

ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ, ਅਤੇ ਪੂਰੀਆਂ ਵੀ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜਨਤਾ ਦੇ ਦੇਖਣ ਲਈ ਸੂਚਨਾਵਾਂ ਲਾਉਣੀਆਂ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਯੋਜਨਾ ਵਿਚਲੇ ਆਂਡੇ ਸਹੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਸਾਂਭਣ ਦੇ ਪੜਾਅ ਦਰਜ ਕਰਨੇ)। ਇਹਨਾਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਨੂੰ ਜਾਣਨ ਲਈ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਕੀਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਉਦਾਹਰਣਾਂ:

- 👉 ਛਿਲਤ ਵਾਲੇ ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਆਂਡੇ
- 👉 ਤਰਲ ਆਂਡੇ - ਸਢੇਦੀ ਜਾਂ ਜਰਦੀ
- 👉 ਰਸਾਇਣਕ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਕੀਤੇ ਪੂਰੇ ਆਂਡੇ
- 👉 ਸੁਕਾਏ ਆਂਡੇ

ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡਿਆਂ ਜਾਂ ਰਲੇ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਘਟੋ-ਘਟ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਸਮਾਂ*

ਘਟੋ-ਘਟ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ °ਸੈ (°ਫ਼ਾ)	ਘਟੋ-ਘਟ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਸਮਾਂ
63°ਸੈ (145°ਫ਼ਾ)	3 ਮਿੰਟ
66°ਸੈ (150°ਫ਼ਾ)	1 ਮਿੰਟ
68°ਸੈ (155°ਫ਼ਾ)	15 ਸੈਕਿੰਡ
70°ਸੈ (158°ਫ਼ਾ)	ਇਕ ਸੈਕਿੰਡ ਤੋਂ ਘੱਟ (ਇਕ-ਦਮ)

*ਮਾਇਕਰੋਵੇਵ ਔਵਨ ਵਿਚ ਬਣਾਏ ਰਲੇ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਘਟੋ-ਘੱਟ 74°ਸੈ (165°ਫ਼ਾ) ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਪਰੋਸਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਘਟੋ-ਘੱਟ 2 ਮਿੰਟ ਤੱਕ ਢੱਕ ਕੇ ਰੱਖ ਦਿਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ

1. ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ

Handling of Pooled Eggs

- 👉 ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਸਿਰਫ ਮੰਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਸਪਲਾਇਰ ਤੋਂ ਹੀ ਖਰੀਦੋ। ਅਣ-ਛਾਂਟੇ ਆਂਡੇ ਨਾ ਵਰਤੋ। ਅਣ-ਛਾਂਟੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਿਚ ਐਸ ਈ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਵੱਧ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- 👉 ਸਿਰਫ ਸਾਫ ਅਤੇ ਅਣਤਿੜਕੇ ਆਂਡੇ ਹੀ ਵਰਤੋ। ਗੰਦੇ ਜਾਂ ਤਿੜਕੇ ਆਂਡੇ ਨਾ ਵਰਤੋ। ਹੈਲਥ ਕੈਨੇਡਾ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਮਨੁਖੀ ਸੇਵਨ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਸਮਝਦਾ।
- 👉 ਸਿਰਫ ਉਹੀ ਆਂਡੇ ਵਰਤੋ ਜਿਹਨਾਂ ਉਤੇ ਅਜੇ ਮਿਆਦ ਖਤਮ ਹੋਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਮਿਆਦ ਲੰਘ ਚੁੱਕੇ ਆਂਡੇ ਨਾ ਵਰਤੋ।
- 👉 ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਵਰਤਣੇ ਨਹੀਂ ਆਂਡੇ 4°ਸੈ (40°ਫਾ) 'ਤੇ ਜਾਂ ਉਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਠੰਡੇ ਰੱਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
- 👉 ਆਂਡੇ ਸਿਰਫ ਬਣਾਉਣ ਤੋਂ ਇਕਦਮ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਰਲਾਏ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
- 👉 ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਜਿਨ੍ਹੇ ਆਂਡੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਸਿਰਫ ਉਨ੍ਹੇ ਹੀ ਰਲਾਏ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
- 👉 ਜਦੋਂ ਆਂਡੇ ਰਲਾਅ ਲਏ ਗਏ ਹਨ, ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਉਹ ਸਾਰੇ ਆਂਡੇ ਉਦੋਂ ਹੀ ਵਰਤ ਲਏ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।
- 👉 ਰਲਾਏ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਦੁਬਾਰਾ ਨਹੀਂ ਰੱਖਣੇ ਚਾਹੀਦੇ।
- 👉 ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਆਂਡੇ ਅਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਾਲੀ ਰਸਦ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤੇ ਪੈਦਾਵਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਦੀਆਂ ਸੰਭਾਲਣ ਅਤੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਦਿਤੀਆਂ ਨਸੀਹਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ।

2. ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਅਰੋਗਤਾ

Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

- 👉 ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਇਕਦਮ ਬਾਅਦ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰਾਂ 20-30 ਸਕਿੰਟ ਜ਼ਰੂਰ ਧੋਣਾਂ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- 👉 ਆਂਡਿਆਂ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਡੱਬੇ, ਮਸ਼ੀਨਾਂ, ਸਮਾਨ, ਭਾਂਡੇ, ਕੜਛੀਆਂ-ਚਮਚੇ ਅਤੇ ਕਾਉਂਟਰ ਵਗੈਰਾ ਸਭ ਚੰਗੀ ਤਰਾਂ ਧੋ ਕੇ ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰ ਲਏ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਹਵਾਲੇ REFERENCES

[2013 British Columbia Annual Summary of Reportable Diseases. British Columbia Center for Disease Control.](#) September 3, 2014.

BC *Public Health Act*, [Food Premises Regulation. B.C. Reg. 210/99](#)

Food Safety Notes - [Egg Safety](#). BC Centre for Disease Control.

<http://www.bccdc.ca/NR/rdonlyres/9CB9B489-30EF-4D8B-8AF9-E4AE28DC7613/0/EggSafetyJan13.pdf>

Health Canada. 2013. Health Canada Guidance on Reducing the Risk of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs Produced in Canada. Available at: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/salmonella-enteritidis-eng.php>

Health Canada. 2015. National Strategy for the Control of Poultry-Related Human *Salmonella* Enteritidis Illness in Canada. Available at: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/salmonella-enteritidis-illness-maladie-eng.php>

Lee R, Beatty M, Bogard A, Esko MP, Angulo F, Selman C, EHSNET Working Group. Prevalence of High-Risk Egg-Preparation Practices in Restaurants that Prepare Breakfast Egg Entrees: An EHS-Net Study. *Journal of Food Protection*, 2004; 67(7):1444-1450.

2013 USFDA- Public Health Service, [Food Code](#). Accessed at:

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM374510.pdf>

Leanne M. DeWinter^{1,*}, William H. Ross², Hélène Couture¹ and Jeff F. Farber¹ Risk Assessment of Shell Eggs Internally Contaminated with *Salmonella* Enteritidis. *International Food Risk Analysis Journal*, 2011, Vol. 1, No. 1, 40-81. Available at: http://www.intechopen.com/journals/international_food_risk_analysis_journal/risk-assessment-of-shell-eggs-internally-contaminated-with-salmonella-enteritidis