



**BC Centre for Disease Control**

An agency of the Provincial Health Services Authority

Mga Serbisyo ng Pangkapaligirang Kalusugan  
(Environmental Health Services)  
LL0073, 655 12<sup>th</sup> Ave W  
Vancouver BC V5Z 4R4

T: 604.707.2443

F: 604.707.2441

[www.bccdc.ca](http://www.bccdc.ca)

# Mga Lugar ng Pagkain

## Patnubay para sa Ligtas na Pagsasama-sama ng Itlog

### Food Premises

### Guideline for Pooling Eggs Safely

Inihanda ng:

*Mga Serbisyo ng Pangkapaligirang  
Kalusugan  
Sentro ng BC para sa Pagpigil ng Sakit*

Sa Pakikipagtulungan sa:

*Ministri ng Kalusugan ng BC at ng Limang  
Rehiyonal na Awtoridad ng Kalusugan :*

*Vancouver Coastal HA, Fraser HA, Interior  
HA, Northern HA and Island Health*

Marso 01, 2016

## PANIMULA INTRODUCTION

Ang itlog ay isang nakakalusog na pagkain na may maraming mga benepisyong pangkalusugan at maaaring maging isang mahalagang bahagi ng isang balanseng diyeta. Gayon pa man, sila ay hilaw na pagkaing hayop at kinakailangang pangasiwaan nang naaayon upang mabawasan ang anumang potensyal na mga panganib sa kaligtasan ng pagkain. Ang patnubay na ito ay inilaan upang makatulong na makapagbawas ng mga sakit na dala ng pagkain na sanhi ng *Salmonella* Enteritidis (SE) na maaaring maging kaugnay sa mga pagkain na inihahanda sa mga lugar ng pagkain na gawa sa mga itlog na pinagsama-sama.

## PALIWANAG BACKGROUND

Ang SE ay isang mahalagang sanhi ng sakit na dala ng pagkain sa BC. Ang mga itlog ay naugnay na sa maraming mga biglang paglitaw ng sakit na dala ng pagkain na sanhi ng SE sa BC at sa Canada. Kapwa ang labas at loob ng mga itlog ay maaaring mahawahan ng SE kahit na ang itlog ay “mukhang normal”. Ang labas ay maaaring mahawahan mula sa manok at sa kapaligiran. Higit pang mahalaga, ang loob ng itlog ay maaaring mahawahan ng SE habang ang itlog ay nabubuo sa loob ng inahen. Sa panahon ng paghahanda ng pagkain, kung ang itlog na nahawahan ng isang SE ay maihalo sa ibang mga itlog, ang kontaminasyon ay kakalat sa buong pulutong ng pinagsama-samang mga itlog. Bilang resulta, ang tsansa ng mga sakit na buhat sa SE ay mas higit na tataas, lalo na kung ang mga pinagsama-samang itlog ay pinangasiwaan nang hindi tama at/o hindi sapat na naluto. Ang patnubay na ito ay inilaan upang mabawasan ang mga panganib sa kalusugan ng publiko na kaugnay sa mga pinagsama-samang itlog.

## MGA DEPINISYON DEFINITIONS

**“aprubadong tagapagtustos”** ay nangangahulugan na isang tagapagtustos ng pagkain na namamahagi lamang ng pagkain mula sa mga inaprubahang pinagmulan at inaprubahan ng isang responsableng ahensyang nangangasiwa upang mamahagi ng pagkain.

**“itlog”** ay nangangahulugan na may balat na itlog mula sa mga uri ng ibong tulad ng manok, bibi, gansa, gini, pugo, mga ratite, at pabo.




**“may gradong itlog”** ay nangangahulugan na may balat na itlog na sinuri, nilagyan ng grado at pinakete sa isang pamprobinsiyal at pederal na rehistradong istasyon na tagapag-grado ng itlog.

**“pagsasama-sama ng mga itlog”** ay nangangahulugan na pagbibiyak at paghahalu-halo ng maraming (mahigit sa isa) mga itlog sa isang lalagyan. Ang kasunod na mga pinagsama-samang itlog ay maaaring ihalo o manatiling hindi kahalo. Sila ay tapos maaaring gamitin o lutuin bilang gayon o lutuin na gayon O gamitin bilang isang sangkap sa isang aytem ng menu.







**“mga itlog na na-pasteurize”** ay nangangahulugan na mga itlog na na-pasteurize (ginamot sa pamamagitan ng init) upang mabawasan ang panganib ng sakit na dala ng pagkain sa mga aytem sa menu na hindi luto o kaya ay bahagya lamang na naluto. Sila ay maaaring makuha bilang mga likidong itlog na produkto, sa tuyong anyo, o na-pasteurize sa balat o shell.

## PATNUBAY GUIDELINE

**Ang paggamit ng mga pinagsama-samang itlog ay pinapayagan lamang sa mga sumusunod na kondisyon:**

-  Ang mga pinagsama-samang itlog ay para sa isang solong ulam na inihanda para kaagad na ikonsumo ng isang tao (hal. omelet ng isang tao o scrambled na itlog ng isang tao), O,
-  Ang mga pinagsama-samang itlog ay lulutuin sa isang panloob na temperatura at holding time na iniatas sa talahanayan sa ibaba, O,
-  Ang mga pinagsama-samang itlog ay isang sangkap sa isang pagkain na pagkatapos ay lulutuin sa isang panloob na temperatura at holding time na iniatas sa talahanayan sa ibaba.





**Mga halimbawa ng pagkain na karaniwang hinahanda na may mga pinagsama-samang itlog:**

-  Mga scrambled na itlog
-  Mga omelet
-  French toast
-  Mga sawsawan at sarsa
-  Meringge at tiramisu
-  Eggnog at egg-fortified na mga inumin

**Ang mga itlog na na-pasteurize o mga na-pasteurize na produkto ng itlog ay kailangang gamitin sa halip na mga pinagsama-samang itlog kung ang mga sumusunod na kondisyon ay hindi matugunan.**

Gayundin, ang ibang mga kinakailangan ng lokal na Awtoridad ng Kalusugan ay maaari ding i-apply at dapat ring matugunan (hal., pagpapaskil ng mga consumer advisory, o pagdodokumento ng wastong pagluluto ng mga itlog at mga hakbang ng pangangasiwa sa isang planong pangkaligtasan ng pagkain). Mangyaring makipag-ugnayan sa iyong lokal na Awtoridad ng Kalusugan para sa mga kinakailangang ito.

**Mga Halimbawa ng Na-pasteurize na Itlog:**

-  Na-pasteurize na balat ng mga itlog
-  Mga likidong itlog – likidong albumen (mga puti) o likidong mga pula ng itlog
-  Mga na-prosesong buong itlog na mayroon o walang mga pampatagatag o stabilizer
-  Mga Ttuyong itlog










**Pinakamababang Panloob na Temperatura\* at mga Holding Time\* para sa Pagluluto ng mga Pinagsama-samang Itlog o Mga Pagkaing Naglalaman ng Pinagsama-samang Itlog**

Pinakamababang Panloob na Temperatura °C (°F)	Pinakamababang Holding Time
63°C (145°F)	3 minuto
66°C (150°F)	1 minuto
68°C (155°F)	15 segundo
70°C (158°F)	Mas mababa sa 1 segundo (madalian)

\*Ang mga pinagsama-samang itlog na niluto sa isang microwave oven ay dapat na iinit sa isang pinakamababang panloob na temperatura na 74°C (165°F) at pabayaang manatiling nakatakip hanggang sa kahit na 2 minuto bago ihain



## 1. Pangangasiwa ng mga Pinagsama-samang Itlog

### Handling of Pooled Eggs

-  Bumili lamang ng mga may gradong itlog mula sa mga aprubaadong tagapagtustos. Huwag gumamit ng mga walang gradong itlog. Ang mga walang gradong itlog ay may mas mataas na mga panganib na mahawahan ng SE.
-  Gumamit lamang ng malinis at walang lamat na mga itlog. Huwag kailanman gumamit ng madumi o may lamat na mga itlog. Hindi ito itinuturing ng Health Canada na angkop para ikonsumo ng tao.
-  Gumamit lamang ng mga itlog na may natitirang panahon sa kanilang “Best Before Date”. Itapon ang mga lipas na itlog.
-  Ang mga itlog ay dapat itago sa temperatura na 4°C (40°F) o mas malamig hanggang kailanganin ito.
-  Ang mga itlog ay dapat lamang na pagsama-samahin kung lulutuin na.
-  Pagsama-samahin lamang ang kailangang dami ng mga itlog para sa pagkain na inihahanda.
-  Ang lahat ng mga pulutong ng mga pinagsama-samang itlog ay dapat na gamitin sa oras na sila ay pagsama-samahin.
-  Huwag itago ang mga pinagsama-samang itlog.
  
-  Ang mga itlog na na-pasteurize at ang mga produkto ng itlog ay maaaring itago basta’t ang mga tagubilin ng gumawa sa inirekomendang pangangasiwa at pagtatago ay sinunod.

## 2. Paglilinis at Pangangalaga sa Kalusugan Pagkatapos na Hawakan ang mga Itlog

### Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

-  Ang mga kamay ay dapat na hugasang mabuti ng sabon at maligamgam na tubig nang 20-30 segundo pagkatapos na humawak ng mga itlog.
-  Ang mga lalagyan, kasangkapan, mga plato, mga kagamitan, at mga ibabaw na may kontak sa pagkain ay dapat na lubusang hugasan at linisin nang tama pagkatos na magkaroon ng kontak sa mga itlog.

## MGA REPERENSIYA 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<sup>1,\*</sup>, William H. Ross<sup>2</sup>, Hélène Couture<sup>1</sup> and Jeff F. Farber<sup>1</sup> 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](http://www.intechopen.com/journals/international_food_risk_analysis_journal/risk-assessment-of-shell-eggs-internally-contaminated-with-salmonella-enteritidis)