

अंडों से सम्बन्धित सुरक्षा

EAT SAFE सूचना पत्र

Dedicated to a better Brisbane

प्रतिदिन Brisbane City Council नागरिकों और स्थानीय समुदायों के साथ मिलकर हमारे शहर को ऐसा बनाने में मदद करती है जो आज यह है, भविष्य के लिए लम्बी अवधि के लक्ष्य वाला शहर। काउंसिल का Eat Safe कार्यक्रम ब्रिसबेन के नागरिकों और आगंतुकों के लिए विश्व स्तरीय भोजन सुविधा प्रदान करने में सहायता कर रहा है।



भण्डारण के सुझाव

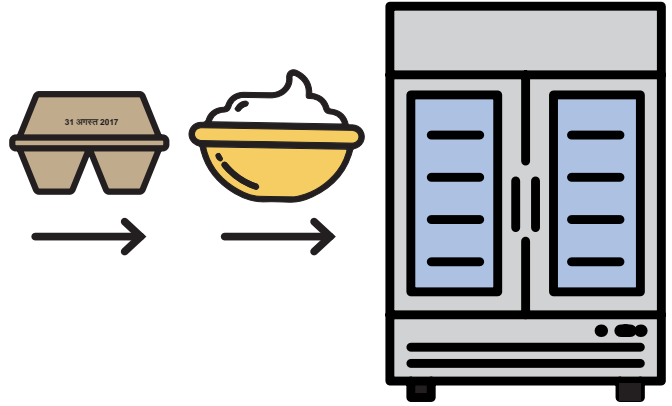
- ✓ साबुत अंडों को उनकी मूल पैकेजिंग में रेफ्रिजरेटर या कोल्ड रूम में रखें।
- ✓ अंडों से युक्त भोजनों को रेफ्रिजरेटर या कोल्ड रूम में रखें।
- ✓ उन खाद्य-पदार्थों के छोटे हिस्से बनाएं जिनमें कच्चे अंडों के उत्पाद होते हैं।
- ✓ कच्चे अंडे के उत्पाद, जैसे मेयोनेज और एयोली, एग वॉश और परत चढ़े हुए तत्व जैसे, क्रम्ब, नारियल और आटा हर रोज ताजा तैयार करना चाहिए और रेफ्रिजरेटर या कोल्ड रूम में रखना चाहिए। दिन के अंत में बचे हुए उत्पाद को फेंक दें।

अंडों में सालमोनेला बैक्टीरिया होता है जो भोजन के विषाक्त होने का कारण बन सकता है, जिसके लक्षणों में सिर दर्द, बुखार, मिचली, उलटी और डायरिया शामिल हैं।

जिन भोजन में कम पका हुआ या बिना पका हुआ अंडा मिला होता है उनका संबंध भोजन के विषाक्त होने से है, जिनमें निम्न शामिल हैं:

- मेयोनेज और एयोली
- होलंडेज सॉस
- एग बटर
- कस्टर्ड, माउसी और डीप फ्राइड आइसक्रीम
- उच्च प्रोटीन वाले कच्चे अण्डे से युक्त भोजन

अण्डों को सुरक्षित तरीके से हैंडल करने से भोजन के विषाक्त होने का जोखिम कम हो सकता है।



अंडों को प्राप्त करने के सुझाव

- ✓ अंडों को प्रतिष्ठित सप्लायर से खरीदें।
- ✓ जांच करें कि अंडे साफ हों, टूटे न हों, मोहर लगी हो और अंतिम तिथि न निकल गई हो।

Eat Safe
BRISBANE

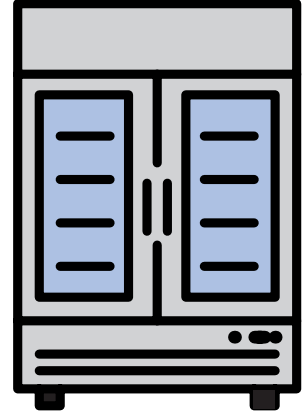
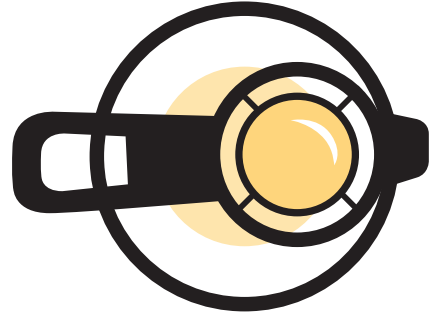


अण्डों को सुरक्षित तरीके से हैंडल करें

- कोई भी टूटा हुआ या गंदा हो चुका अण्डा फेंक दें।
- टूटे हुए अण्डों को धोएं नहीं क्योंकि बाहर की तरफ लगा सालमोनेला बैक्टीरिया अण्डे के अंदर जा सकता है।
- अण्डों को हैंडल करने के बाद अपने हाथों को धोएं और सुखाएं।
- यदि आप दस्ताने पहने हुए हैं, तो अण्डों को हैंडल करने के बाद उन्हें बदल दें।
- अण्डे के सफेद भाग को योक से अलग करने के लिए एग सेपरेटर का प्रयोग करें। यदि आप एग शेल का प्रयोग करके अण्डे अलग करते हैं, तो आप सालमोनेला बैक्टीरिया को फैला सकते हैं।
- सभी बर्तनों, उपकरणों और बेंचों को कच्चे अण्डे और अण्डे के उत्पादों को हैंडल करने के बाद साफ करें और सैनिटाइज करें।
- अण्डे के उत्पाद के प्रत्येक बैच के लिए साफ कंटेनर का प्रयोग करें। कभी भी बैचों को एक दूसरे के ऊपर न रखें और पुराने बैच को पहले प्रयोग करना सुनिश्चित करें।
- अपने कच्चे अण्डे का उत्पाद बनाने के बाद इसे रेफ्रिजरेटर या कोल्ड रूम में रखें।

यदि आप बिना पके भोजनों में कच्चे अण्डे का प्रयोग कर रहे हैं; तो सुरक्षित विकल्प का प्रयोग करें जिसमें निम्न शामिल हैं:

- ✓ फूड बिजनेस में तैयार करने की बजाय व्यावसायिक रूप से निर्मित उत्पादों (सॉस और स्प्रेड) का प्रयोग करें।
- ✓ कच्चे अण्डों की बजाय पाश्चराइज्ड अण्डों का प्रयोग करना-पाश्चराइज्ड अण्डों का उपचार हीट से किया जाता है जिससे अण्डे को पकाए बिना हानिकारक बैक्टीरिया मर जाता है।



अतिरिक्त जानकारी

Eat Safe Brisbane से सम्बन्धित अतिरिक्त जानकारी के लिए brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane देखें

@ EatSafeBrisbane@brisbane.qld.gov.au

brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane

3403 8888

Brisbane City Council
GPO Box 1434
Brisbane Qld 4001

सुस्थिर कागज पर प्रिंट किया गया है



CA17-749751-05-2851

© 2017 Brisbane City Council

brisbane.qld.gov.au

3403 8888

BrisbaneCityCouncil

@brisbanecityqld

@brisbanecitycouncil