



**BC Centre for Disease Control**  
Provincial Health Services Authority

655 West 12th Avenue  
Vancouver, BC V5Z 4R4

Tel 604.707.2400  
Fax 604.707.2441

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

## Sa mga Lugar Kung Saan May Pagkain / Food Premises

### Patnubay para sa Ligtas na Pooling ng mga Itlog / Guideline for Pooling Eggs Safely

Disyembre 2022

Ginawa ng:

Food Protection Services, Environmental Health Services, BC Centre for  
Disease Control

Nang may Kolaborasyon mula sa:

BC Ministry of Health at sa Anim na Regional Health Authorities:  
Kalusugan ng First Nations (First Nations Health), Kalusugan ng Fraser  
(Fraser Health), Kalusugan ng Pulo (Island Health), Kalusugan ng Panloob  
(Interior Health), Kalusugan ng Hilaga (Northern Health), at Kalusugan ng  
Dalampasigan ng Vancouver (Vancouver Coastal Health)

## PAMBUNGAD / INTRODUCTION

Ang mga itlog ay masustansyang pagkaing maraming health benefits at ito'y maaaring maging mahalagang bahagi ng isang balanseng diet. Gayunman, sila'y hindi lutong pagkaing galing sa hayop at samakatwid ay kailangan nila ng angkop na pag-iingat upang mabawasan ang anumang potensyal na panganib sa food safety. Layunin ng patnubay na ito na makatulong na bawasan ang mga sakit na dala ng pagkain na dulot ng *Salmonella* Enteritidis (SE) na maaaring may kinalaman sa mga pagkaing prinepara sa food premises at gawa mula sa mga itlog na na-pool.

## BACKGROUND / BACKGROUND

Ang SE ay isang pangunahing sanhi ng foodborne illness (sakit na dala ng pagkain) sa BC. Ang mga itlog ay naiugnay sa maraming outbreak ng foodborne illness na dulot ng SE sa BC at sa Canada. Ang labas at ang loob ng mga itlog ay maaaring ma-contaminate ng SE kahit na ang itlog ay “mukhang normal”. Ang labas ng itlog ay maaaring ma-contaminate ng manok at ng kapaligiran. Higit pa ryan, ang loob ng itlog ay maaari ring ma-contaminate ng SE kapag ang itlog ay binubuo sa loob ng manok. Kapag nagprepara ng pagkain, kapag ang isang itlog na na-contaminate ng SE ay pinagsama o na-pool sa ibang mga itlog, ang kontaminasyon ay kakalat sa buong batch ng pooled o pinagsama-samang mga itlog. Dahil dito, ang tsansa na magkaroon ng mga sakit na SE ay lumalaki nang husto, lalo na kung ang pooled eggs ay hindi angkop na pinag-ingatan at/o hindi sapat na niluto. Layunin ng patnubay na ito na bawasan ang mga panganib sa kaligtasan ng publiko kapag gumagamit ng pooled eggs.

## MGA DEPINISYON / DEFINITIONS

ang “**approved supplier**” ay isang supplier ng pagkaing nagdi-distribute lamang ng pagkain mula sa aprobadong sources at na inaprubahan ng isang ahensiyang may responsibilidad para sa regulasyon sa pag-distribute ng pagkain.

ang “**egg**” ay tumutukoy sa shell egg ng ibon tulad ng manok, pato, gansa, guinea, pugo, ratites, at pabo.




ang “**graded egg**” ay tumutukoy sa isang shell egg na na-eksamin, na-grade, at na-package sa isang egg-grading station na lisensyado ng province at na pederal na rehistrado.

ang “**pooling eggs**” ay tumutukoy sa pagbasag at pagkombina ng maraming (mahigit pa sa isa) mga itlog at paglagay nito sa isang lalagyan. Ang nagreresultang pooled eggs ay maaaring paghaluin o maaaring manatiling hindi mixed. Maaari silang gamitin nang ganoon, o lutuin nang ganoon, O KAYA'Y maaari silang gamitin bilang sangkap sa isang menu item.






ang “**pasteurized eggs**” ay tumutukoy sa mga itlog na commercially pasteurized (heat treated) upang mabawasan ang foodborne illness sa menu items na hindi luto o niluto lamang nang kaunti. Maaari silang available bilang liquid egg products, nang tuyo, o pasteurized sa shell.

## PATNUBAY / GUIDELINE

### Ang paggamit ng pooled eggs ay pinahihintulutan lamang sa ilalim ng mga ganitong kondisyon:





-  Ang pooled eggs ay para sa iisang ulam na lulutuin nang husto para kainin kaagad ng isang tao (ibig sabihin, omelette o scrambled eggs ng isang tao), O KAYA
-  Ang pooled eggs ay lulutuin hanggang umabot sa isang internal temperature at holding time tulad ng iniutos sa table sa ibabâ, O KAYA
-  Ang pooled eggs ay sangkap sa isang pagkaing lulutuin hanggang umabot sa isang internal temperature at holding time tulad ng iniutos sa table sa ibabâ.

#### **Mga halimbawa ng mga ulam na karaniwang prineprepara gamit ang pooled eggs:**

-  Scrambled eggs
-  Omelettes
-  French toast
-  Sauces
-  Merengge na niluto





**Dapat gumamit ng pasteurized eggs o pasteurized egg products sa halip na pooled eggs kung hindi matutupad ang mga kondisyon na ito. HINDI dapat gumamit ng pooled eggs sa raw foods (hindi lutong pagkain) na ready-to-eat (hal., tiramisu)**

#### **Raw egg dishes (mga ulam na may hindi lutong itlog) kung saan dapat gumamit ng pasteurized na itlog:**

-  Tiramisu
-  Caesar salad dressing
-  Egg nog at egg white cocktails
-  Hindi lutong merengge (hal., French meringue)

Maaari umaplay ang iba pang local Health Authority requirements at dapat din sila tuparin (hal., pagpaskil ng mga abiso para sa consumer, pagdokumento sa isang food safety plan hinggil sa tamang pagluto at pag-iingat sa itlog). Mangyaring kontakin ang iyong local Health Authority para sa requirements na ito.

#### **Mga halimbawa ng pasteurized eggs:**









-  Pasteurized shell eggs
-  Liquid eggs – liquid albumen (puti ng itlog) o liquid yolks
-  Processed whole eggs na myaroon o walang stabilizers
-  Dry eggs

### **Minimum Internal Temperature\* at Holding Times\* para sa Pagluto ng Pooled Eggs o mga Pagkaing Naglalaman ng Pooled Eggs**



Minimum Internal Temperature °C (°F)	Minimum Holding Time
63°C (145°F)	3 minuto
66°C (150°F)	1 minuto
68°C (155°F)	17 segundo
70°C (158°F)	Wala pang 1 segundo (kaagad)

\*Ang pooled eggs na niluto sa isang microwave oven ay dapat painitin hanggang umabot sa minimum internal temperature na 74°C (165°F) at iwanan nang may takip nang kahit man lamang 2 minuto bago ito i-serve









### 1. Pag-iingat sa Pooled Eggs / Handling of Pooled Eggs

-  Bumili ng graded eggs lamang mula sa isang aprobadong supplier. Huwag gumamit ng ungraded eggs o anumang itlog na marumi o basag. Ang ungraded eggs, marumi o basag na itlog ay mas malamang na may kontaminasyon ng SE.
-  Gumamit lamang ng mga itlog na may natitira pang panahon sa kanilang “Best Before Date”. Itapon ang mga itlog na nag-expire lampas ng kanilang best before date.
-  Ang mga itlog ay dapat naka-store sa 4°C (40°F) o mas malamig hanggang sila'y kinakailangan.
-  Ang mga itlog ay dapat i-pool bago lamang sila lutuin.
-  I-pool lamang ang kinakailangang bilang ng mga itlog para sa ulam na prineprepara.
-  Ang lahat ng mga batch ng pooled eggs ay dapat gamitin oras na sila'y na-pool.
-  Huwag mag-store ng pooled eggs.
-  Ang pasteurized eggs at egg products ay maaaring i-store basta sinusunod ang inirerekomendang utos ng manufacturer sa pag-ingat at pagtago sa kanila.

### 2. Paglilinis at Hygiene Pagkatapos Humawak ng mga Itlog / Cleaning and Hygiene After Handling Eggs

-  Ang mga kamay ay dapat hugasan nang husto nang 20-30 segundo gamit ang sabon at maligamgam na tubig pagkatapos na pagkatapos humawak ng mga itlog.
-  Ang mga lalagyan, equipment, pinggan, kubyertos, at mga ibabaw na nadikit sa pagkain ay dapat hugasan nang husto at i-sanitize nang tama pagkatapos madikit sa mga itlog.

### 3. Paggamit ng mga Itlog bilang Sangkap / Managing Eggs as Ingredients

DAPAT	HUWAG
 Bumili ng mga itlog mula sa mga aprobadong supplier	 Mag-serve ng ready-to-eat na pagkaing naglalaman ng hindi lutong itlog
 Iilagay ang mga itlog sa refrigerator	 Mag-serve ng mga inuming naglalaman ng raw egg whites o egg yolks
 Palitan ang raw eggs sa ready-to-eat recipes at sa halip ay gumamit ng pasteurized eggs o kaya Tanggalin ang mga menu item na ito mula sa service	 Mag-serve ng mga itlog na undercooked
 Lutuin ang lahat ng mga itlog at pooled eggs hanggang sa minimum time at temperature (hal., 66°C nang 1 min)	 I-store o gamitin muli ang pooled eggs sa susunod na araw

## MGA REPERENSIYA / REFERENCES

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

Meat, Poultry & Eggs Safety - [Egg Safety](#). BC Centre for Disease Control.

Health Canada. 2013. Health Canada Guidance on Reducing the Risk of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs Produced in Canada. Mahahanap sa:

<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. Mahahanap sa: <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.

USFDA- Public Health Service, [Food Code](#). Maaaring ma-access sa:

<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>

Leanne M. DeWinter, William H. Ross, Hélène Couture and Jeff F. Farber. Risk Assessment of Shell Eggs Internally Contaminated with *Salmonella* Enteritidis. *International Food Risk Analysis Journal*, 2011, Vol. 1, No. 1, 40-81. Mahahanap sa: <https://hrcak.srce.hr/file/107068>