

קניה וטיפול נכון בביצי מאכל

ביצי מאכל עלולות להכיל חיידקים מסוכנים מאוד והסכון בעלויות עלול לעלות במחיר יקר בבריאות. התפתחות החיידקים תלויה בטמפרטורה, בזמן ובתנאי אחסנת הביצים. לכן יש להקפיד לבדוק את הפרמטרים הבאים:

החותמת: זהו המדד הראשון לטריות הביצה ולאומדן גודלה. ביצים ללא חותמת, הן ביצים שלא עברו את מסלול המיון.



ביצים סדוקות: אם קליפת הביצה לא שלמה, סביר מאוד שהיא מזוהמת ומלאה בחיידקים. לכן לא מומלץ לקנות ביצים סדוקות או שבורות.

ביצים אורגניות: (ביצים מתרנגולות המשוטטות חופשי) נחשבות לביצים יקרות וטעימות יותר. עובדה שאינה משחררת אותן ממסלול הבדיקה.

רכישה ישירות מהמשק: קניה ישירות במשקים מבטיחה ביצים טריות, אך כיוון שהביצה לא עברה את מסלול הבדיקה המקובל, אין ערובה לטריותה וניקיונה.

היכן מומלץ לשמור ביצים במקרר?

יש לשמור ביצים בתוך המקרר ולא בדלת המקרר, כי שם קר פחות. רצוי להניח אותן כך שצדן הרחב כלפי מעלה וצדן הצר כלפי מטה, כדי לשמור על החלמון במרכז הביצה ולא לקרבו לכיס האוויר שבין הביצה לבין הקליפה.



מה הסיכון ללקות בזיהום בסלמונלה כתוצאה מאכילת ביצים?
ביצה מבושלת היטב אינה מהווה סיכון לזיהום בסלמונלה. בביצים טריות או בביצים שאינן מבושלות דיין (כולל מיונז תוצרת בית, רטבים המבוססים על ביצים או מינים של מנות אחרונות) יש סיכון לסלמונלה, אם כי בביצים מסומנות ובדוקות הסיכון פוחת. לכן, מומלץ מומלץ לצרוך ביצים שהתבשלו היטב, במיוחד באוכלוסיות בהן התגובה החיסונית ירודה יחסית, כולל ילדים, קשישים, נשים הרות וחולים.
ממליצים לבשל ביצים 5-7 דקות או לטגן אותן 3 דקות מכל צד.

ממה יש להימנע כדי לשמור על בטיחות הביצה?

בקליפת הביצה ובתוכנה יש מספר מרכיבים המונעים כניסת חיידקים והבולמים את התפתחותם, ובלבד

שהביצה נשמרת בבית במקרה.

1. מומלץ לא להפריד בין החלמון לבין החלבון על-ידי העברת התכולה בין 2 חצאי הקליפה, כי הדבר עלול לזהם את תוכן הביצה. עדיף לקנות מכשיר קטן וזול, העושה פעולה זו בקלות.
2. אין זה רצוי לרחוץ ביצים. הקליפה, גם כאשר היא נראית נקיה, עלולה להכיל חיידקים, ויש להימנע מלהחזירם אל תוך הביצה עם פתיחתה, למשל על-ידי רחיצה לא נכונה. עם זאת, במקרה שבכל זאת רוחצים את הביצים, יש לעשות זאת רק לפני השימוש, במים בטמפרטורה גבוהה מעט מזו של הביצים, ואז לנגבן היטב לפני פתיחתן.
3. יש להימנע מהכנת מיונו בבית. המיונו הקנוי מיוצר מביצים שעברו פסטור (כמו חלב) (במפעל תעשייתי לעיבוד ביצים. כך יש ביטחון מלא שהמיונו חופשי מחיידקים).
4. רצוי להימנע מאכילת ביצה רכה, ביצייה רכה, מוס שוקולד וכיו"ב, בעיקר לאנשים מבוגרים, שאצלם המערכת החיסונית נחלשת, או לתינוקות, שאצלם המערכת החיסונית עדיין אינה מפותחת דיה.
5. חשוב לטגן ביצה די זמן משני הצדדים, עד שלא יישאר מרכיב נוזלי, בדרך כלל כ-2-3 דקות מכל צד.

יש להימנע מרכישת ביצים ממקומות שאינם תחת פיקוח, ומומלץ לרכוש ביצים רק ממקומות שנבדקו ואושרו ע"י הרופא הווטרינרי הרשות. הרופאים הווטרינרים ברשויות המקומיות ימשיכו לפעול בפיקוח, על-מנת לזהות ולהשמיד ביצים שלא עברו את הפיקוח הנדרש על-פי חוק.