

骯髒及裂殼的雞蛋 在卑詩省造成食物中毒

衛生官員已確定，在生病的人當中有很多曾在使用骯髒及裂殼的雞蛋的餐廳用膳，這些雞蛋是向上門推銷產品的推銷員購買的。卑詩省法律規定，餐廳供應的雞蛋全部都必須是乾淨和沒有裂縫的，並且必須冷藏。

哪些雞蛋是不可接受的？

- 外殼有羽毛、污物或糞便的雞蛋
- 蛋殼有裂縫的雞蛋



不可接受的

哪些雞蛋是可接受的？

- 外殼沒有羽毛、污物或糞便的雞蛋
- 蛋殼沒有裂縫的雞蛋



可接受的

我可如何幫忙防止雞蛋造成的食物中毒？

- 使用乾淨而外殼沒有裂縫的雞蛋；扔掉任何骯髒及裂殼的雞蛋
- 向聲譽好的供應商而非上門推銷產品的推銷員購買雞蛋
- 將雞蛋冷藏
- 處理雞蛋後立即洗乾淨雙手
- 所有雞蛋或含雞蛋的食品都要徹底煮熟鸡蛋的食物

衛生防護 | 確保民眾健康及環境健康