

Ang Mga Marurumi at Basag o May Crack na Itlog ay Nagdudulot ng Food Poisoning sa BC

Natiyak ng health officers na maraming tao ang nagkakasakit dahil kumain sila sa mga restaurant na gumagamit ng marurumi at basag na itlog na binili mula sa isang door-to-door salesperson. Iniuutos ng batas sa BC na ang lahat ng mga itlog na sine-serve sa isang restaurant ay dapat malinis, walang mga crack, at dapat refrigerated.

Aling mga itlog ang **HINDI DAPAT** gamitin?

- Ang mga itlog na may balahibo, dumi, o tae sa shell
- Ang mga itlog na may mga crack sa egg shell



Hindi Dapat Gamitin

Aling mga itlog ang maaaring gamitin?

- Ang mga itlog na walang balahibo, dumi, o tae sa shell
- Ang mga itlog na walang crack sa shell



Maaaring gamitin

Paano ako makakatulong sa pagtigil ng food poisoning mula sa mga itlog?

- Gumamit ng malilinis na itlog na walang crack sa shell; itapon ang anumang marurumi at may crack na itlog
- Bumili ng mga itlog mula sa isang reputable na supplier at hindi mula sa isang door-to-door salesperson
- Panatilihin naka-refrigerate ang mga itlog
- Hugasan kaagad ang iyong mga kamay pagkatapos humawak ng mga itlog
- Lutuin nang husto ang lahat ng mga itlog o mga pagkaing may itlog