

# गंदे और टूटे अंडों के कारण होती है ब्रिटिश कोलंबिया में फूड प्वाइजनिंग

स्वास्थ्य अधिकारियों ने निर्धारित किया है कि बीमार होने वाले अधिकांश लोगों ने रेस्टोरेंट में गंदे और टूटे अंडों से बनी चीजों का सेवन किया जिन्हें डोर-टू-डोर सेल्सपर्सन से खरीदा गया था। बीसी कानून के तहत रेस्टोरेंट में परोसे जाने वाले सभी अंडे साफ-सुथरे और बिना टूटे तथा रेफ्रिजरेटर में रखे होने चाहिए।

## कौन से अंडे स्वीकार्य नहीं हैं?

- सतह पर पंख, गंदगी या मल वाले अंडे
- ऐसे अंडे जिनकी सतह टूटी हों



## अस्वीकार्य

## कौन से अंडे स्वीकार्य हैं?

- ऐसे अंडे जिनकी सतह पर पंख, गंदगी या मल नहीं होता
- ऐसे अंडे जिनकी सतह टूटी नहीं होती



## स्वीकार्य

## मैं अंडों से होने वाली फूड प्वाइजनिंग को रोकने में कैसे मदद कर सकता हूँ?

- बिना टूटी सतह वाले साफ अंडे का इस्तेमाल करें; किसी भी गंदे और टूटे हुए अंडे को फेंक दें
- डोर-टू-डोर सेल्सपर्सन के बजाए किसी प्रतिष्ठित सप्लायर से अंडे खरीदें
- अंडों को रेफ्रिजरेटर में रखें
- अंडों का रखरखाव करने के तुरंत बाद अपने हाथों को अच्छी तरह धोएं
- अंडों या अंडों से बने सभी खाद्य पदार्थों को अच्छी तरह से पकाएं

स्वास्थ्य सुरक्षा | स्वस्थ लोग और स्वस्थ वातावरण को सुनिश्चित करना