

더럽고 금이 간 난류가 BC주 식중독의 주범입니다

보건 담당관들은 음식점에서 음식을 먹고 탈이 난 사람들 중 다수가 음식점이 방문 판매원에게서 산 더럽고 금이 간 난류 때문이었음을 알아냈습니다. BC주 법에 따라, 음식점에서 사용하는 모든 난류는 청결하고 금이 안 가고 냉장 보관된 것이어야 합니다.

어느 난류가 허용되지 않나요?

- 껍데기에 깃털이나 흙, 배설물이 묻은 난류
- 껍데기에 금이 간 난류



불허

어느 난류가 허용되나요?

- 껍데기에 깃털이나 흙, 배설물이 묻지 않은 난류
- 껍데기에 금이 가지 않은 난류



허용

어떻게 하면 난류로 식중독에 걸리지 않나요?

- 껍데기에 금이 가지 않은 깨끗한 난류를 사용하고 더럽고 금이 간 난류는 버립니다
- 난류를 평판이 좋은 공급자에게서 구매하고 방문 판매원에게서 구매하지 않습니다
- 난류를 냉장 보관합니다
- 난류를 다룬 직후 손을 잘 씻습니다
- 모든 난류나 난류가 들어간 모든 식품을 완전히 익힙니다

건강 보호 | 사람을 건강하게 환경을 건강하게