

تخم مرغ های کثیف و ترک خورده

باعث مسمومیت غذایی در بریتیش کلمبیای شوند

ماموران بهداشت متوجه شده‌اند بسیاری از افرادی که بیمار شده‌اند در رستوران‌هایی غذا خورده‌اند که از تخم مرغ‌های کثیف و ترک خورده ای استفاده کرده‌اند که از یک فروشنده خانه به خانه خریداری شده‌اند. قانون بریتیش کلمبیا ایجاب می‌کند که تمام تخم مرغ‌هایی که در رستوران سرو می‌شوند تمیز و بدون ترک و در یخچال باشند.



غیر قابل قبول

کدام تخم مرغها غیر قابل قبول هستند؟

- تخم مرغ با پر ، خاک یا مدفوع روی پوسته
- تخم مرغ هایی که در پوسته ترک دارند



قابل قبول

کدام تخم مرغها قابل قبول هستند ؟

- تخم هایی که روی پوسته آن پر ، کثیفی یا مدفوع نباشد
- تخم مرغ هایی که روی پوسته آنها ترکی وجود ندارد

چگونه می توانم به جلوگیری از مسمومیت غذایی ناشی از تخم مرغ کمک کنم ؟

- از تخم مرغ های تمیز که پوسته سالم دارند استفاده کنید. تخم مرغ های کثیف و ترک خورده را دور بریزید
- تخم مرغ را از یک تامین کننده معتبر خریداری کنید نه از فروشنده های خانگی
- تخم مرغ ها را در یخچال نگهداری کنید
- بلافاصله پس از دست زدن به تخم مرغ، دست های خود را خوب بشویید
- تمام تخم مرغ ها یا غذاهای حاوی تخم مرغ را خوب بپزید