

ਗੰਦੇ ਅਤੇ ਤਿੜਕੇ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਬੀ ਸੀ ਵਿਚ ਫੂਡ ਪੋਇਜ਼ਨਿੰਗ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦੇ ਹਨ

ਹੈਲਥ ਅਫਸਰਾਂ ਨੇ ਇਹ ਪਤਾ ਲਾਇਆ ਹੈ ਕਿ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਲੋਕ ਜਿਹੜੇ ਗੰਦੇ ਅਤੇ ਤਿੜਕੇ ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਵਿਚ ਖਾਣ ਨਾਲ ਬੀਮਾਰ ਹੋਏ ਸੀ, ਉਹ ਆਂਡੇ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ 'ਤੇ ਆ ਕੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲੇ ਸੇਲਜ਼ਪਰਸਨ ਤੋਂ ਖਰੀਦੇ ਗਏ ਸਨ। ਬੀ ਸੀ ਦਾ ਕਾਨੂੰਨ ਇਹ ਮੰਗ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਆਂਡੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਤੇੜਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਅਤੇ ਫਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਗਏ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਕਿਹੜੇ ਆਂਡੇ ਪ੍ਰਵਾਨ ਨਹੀਂ ਹਨ?

- ਉਹ ਆਂਡੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਛਿੱਲਾਂ ਉੱਪਰ ਖੰਭ, ਮਿੱਟੀ ਜਾਂ ਬਿੱਠਾਂ ਹਨ
- ਉਹ ਆਂਡੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਛਿੱਲਾਂ ਵਿਚ ਤੇੜਾਂ ਹਨ



ਪ੍ਰਵਾਨ ਨਹੀਂ ਹਨ

ਕਿਹੜੇ ਆਂਡੇ ਪ੍ਰਵਾਨ ਹਨ?

- ਉਹ ਆਂਡੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਛਿੱਲਾਂ ਉੱਪਰ ਖੰਭ, ਮਿੱਟੀ ਜਾਂ ਬਿੱਠਾਂ ਨਹੀਂ ਹਨ
- ਉਹ ਆਂਡੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਛਿੱਲਾਂ ਵਿਚ ਤੇੜਾਂ ਨਹੀਂ ਹਨ



ਪ੍ਰਵਾਨ ਹਨ

ਮੈਂ ਆਂਡਿਆਂ ਤੋਂ ਫੂਡ ਪੋਇਜ਼ਨਿੰਗ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਵਿਚ ਕਿਵੇਂ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹਾਂ?

- ਉਹ ਸਾਫ਼ ਆਂਡੇ ਵਰਤੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਛਿੱਲਾਂ ਵਿਚ ਤੇੜਾਂ ਨਹੀਂ ਹਨ; ਕੋਈ ਵੀ ਗੰਦੇ ਅਤੇ ਤਿੜਕੇ ਹੋਏ ਆਂਡੇ ਸੁੱਟ ਦਿਉ
- ਆਂਡੇ ਕਿਸੇ ਨਾਮਵਰ ਸਪਲਾਇਰ ਤੋਂ ਖਰੀਦੋ ਨਾ ਕਿ ਦਰਵਾਜ਼ੇ 'ਤੇ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਸੇਲਜ਼ਪਰਸਨ ਤੋਂ
- ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਫਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੋ
- ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਫੌਰਨ ਬਾਅਦ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਵੋ
- ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਜਾਂ ਆਂਡਿਆਂ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੁੱਕ ਕਰੋ

ਸਿਹਤ ਸੁਰੱਖਿਆ | ਸਿਹਤਮੰਦ ਲੋਕਾਂ ਅਤੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ