

Los Huevos Sucios y Agrietados Causan Envenenamiento por Alimentos en B.C.

Los oficiales de salud han determinado que muchas de las personas que se enferman habían comido en restaurantes que usaban huevos sucios y agrietados que habían comprado de un vendedor de puerta en puerta. La ley en B.C. requiere que todos los huevos servidos en restaurantes sean limpios y sin grietas, y refrigerados.

¿Cuáles huevos **NO** son aceptables?

- Huevos con plumas, suciedad o heces en la cáscara
- Huevos que tienen grietas en la cáscara



No Aceptables

¿Cuáles huevos son aceptables?

- Huevos que no tienen plumas, suciedad o heces en la cáscara
- Huevos que no tienen grietas en la cáscara



Aceptables

¿Cómo puedo ayudar a poner fin al envenenamiento por alimentos (o intoxicación alimentaria) causado por los huevos?

- Use huevos limpios sin grietas en la cáscara; tire todos los huevos sucios y agrietados
- Compre huevos de un proveedor conocido, no de un vendedor de puerta en puerta
- Mantenga los huevos refrigerados
- Lávese bien las manos inmediatamente después de tocar los huevos
- Cocine a fondo todos los huevos o las comidas que contienen huevos