

برٹش کولمبیا میں گندے اور ٹوٹے ہوئے انڈے نوڈ پوائزنگ کا باعث بنتے ہیں

محکمہ صحت کے افسران نے اس بات کا تعین کیا ہے کہ بہت سے لوگ جو ریسٹورانوں کا کھانا کھاتے ہوئے بیمار ہوئے انہوں نے گندے اور ٹوٹے انڈوں کا استعمال کیا تھا جو گھر گھر فروخت کرنے والوں سے خریدے گئے تھے۔ برٹش کولمبیا میں قانون کا تقاضا ہے کہ ریسٹوران میں پیش کئے جانے والے تمام انڈے صاف اور دراڑوں سے پاک ہوں اور فریج میں رکھے جائیں۔



نا قابل قبول

کون سے انڈے قابل قبول نہیں ہیں؟

- خول پر پروں، گندگی یا پاخانے والے انڈے
- انڈے جن کے خول میں دراڑیں پڑی ہوں۔



قابل قبول

کون سے انڈے قابل قبول ہیں؟

- وہ انڈے جن کے خول پر پنکھ، گندگی یا پاخانہ نہ ہو۔
- وہ انڈے جن کے خول میں دراڑیں نہ ہوں۔

میں انڈوں سے ہونیوالی نوڈ پوائزنگ کو کیسے روک سکتا ہوں؟

- صاف انڈے استعمال کریں جس کے خول میں کوئی دراڑ نہ ہو۔ گندے اور ٹوٹے ہوئے انڈے بھینک دیں۔
- انڈے کسی معروف سپلائر سے خریدیں نہ کہ گھر گھر فروخت کرنے والے سے
- انڈے فریج میں رکھیں
- انڈوں کو سنبھالنے کے فوراً بعد اپنے ہاتھ اچھی طرح دھولیں۔
- تمام انڈے یا کھانے کی چیزیں جن میں انڈے ہوں، اچھی طرح پکائیں۔

صحت کا تحفظ | صحت مند لوگوں اور صحت مند ماحول کو یقینی بنانا