

# Trứng Bẩn và Rạn Nứt Gây Ngộ Độc Thực Phẩm tại BC

Các viên chức sức khỏe đã xác định là nhiều người bị bệnh sau khi ăn tại các nhà hàng dùng trứng bẩn và rạn nứt mua từ người bán rong đến từng nhà. Luật BC đòi hỏi tất cả trứng phục vụ tại cơ sở thực phẩm phải sạch sẽ và không bị rạn nứt và phải được cất trong tủ lạnh.

## Trứng nào **KHÔNG** thể chấp nhận?

- Trứng có dính lông, đất hoặc phân ngoài vỏ
- Trứng có vết rạn nứt ngoài vỏ



**Không Thể Chấp Nhận**

## Trứng nào có thể chấp nhận?

- Trứng không dính lông, đất hoặc phân ngoài vỏ
- Trứng không có vết rạn nứt ngoài vỏ



**Có Thể Chấp Nhận**

## Làm thế nào để tôi giúp ngăn chặn ngộ độc thực phẩm từ trứng?

- Dùng trứng sạch không bị rạn nứt ngoài vỏ; vất bỏ bất cứ trứng nào dơ bẩn và rạn nứt
- Mua trứng từ một nguồn cung cấp danh tiếng chứ không mua từ người bán rong đến từng nhà
- Cất trứng trong tủ lạnh
- Rửa tay ngay sau khi cầm trứng
- Nấu chín kỹ tất cả trứng hoặc thức ăn có trứng