BC Centre for Disease Control
An agency of the Provincial Health Services Authority

Tờ Dữ Kiện

Trứng Bẩn và Nứt Gây Ngộ Độc Thực Phẩm tại BC

Giới chức y tế xác định rằng một số người mắc bệnh ngộ độc thực phẩm đã ăn tại các nhà hàng sử dụng trứng bẩn và nứt mua từ một người rao bán tận nơi. Luật BC buộc toàn bộ trứng phục vụ trong một nhà hàng phải sạch và không có các vết nứt và để tủ lạnh.

Không Chấp Nhận Được

Loại trứng nào KHÔNG chấp nhận được?

- Trứng dính lông, bụi bẩn hoặc phân trên vỏ trứng
- Trứng có vết nứt trên vỏ trứng

Loại trứng nào thì chấp nhận được?

- Trứng không dính lông, bụi bẩn hoặc phân trên vỏ trứng
- Trứng không có vết nứt trên vỏ

Tôi làm thế nào để có thể giúp ngăn chặn ngộ độc thực phẩm từ trứng?

- Sử dụng trứng sạch không có vết nứt trên vỏ
- Vứt bỏ bất kỳ trứng nào bị bẩn và nứt
- Mua trứng từ một nhà cung cấp có uy tín chứ không mua từ người rao bán tận nơi
- Giữ trứng trong tủ lạnh
- Rửa tay kỹ ngay lập tức sau khi cầm trứng
- Nấu chín kỹ toàn bộ trứng hoặc thực phẩm có trứng

Chấp Nhận Được

Muốn biết thêm chi tiết xin liên lạc Cơ Quan Y Tế địa phương của quý vị

Dịch Vụ Sức Khỏe Môi Trường

Updated: 2014

Vietnamese

Provincial Health Services Authority
Province-wide solutions. Better health.

ACCREDITED • AGRÉÉ • CCHSA • CCASS

A research and teaching centre affiliated with UBC