

## تخم مرغ های کثیف و ترک خورده موجب مسمومیت غذایی در BC می شوند

مأمورین بهداشتی تشخیص داده اند که برخی اشخاص که در رستوران ها مبتلا به مسمومیت غذایی شده اند، تخم مرغ های کثیف و ترک خورده ای را خورده اند که از فروشندگان دوره گرد خریداری شده بودند. قوانین BC تأکید می کنند که همه تخم مرغ هایی که در رستوران سرو می شوند باید تمیز و بدون هرگونه ترک خوردگی بوده و در یخچال نگهداری شوند.



**قابل قبول نیست**

### چه تخم مرغ هایی قابل قبول نیستند؟

- تخم مرغ های آغشته به پر، کثافت یا مدفوع بر روی پوست آنها
- تخم مرغ هایی که پوست آنها ترک خوردگی دارد

### چه تخم مرغ هایی قابل قبول هستند؟

- تخم مرغ هایی که پر، کثافت یا مدفوع بر روی پوست آنها نیست
- تخم مرغ هایی که پوست آنها ترک خوردگی ندارد



**قابل قبول است**

### چطور می توانم به پیشگیری از مسمومیت توسط تخم مرغ کمک کنم؟

- از تخم مرغ های تمیز و بدون ترک خوردگی در پوست آنها استفاده کنید
- هرگونه تخم مرغ های کثیف و ترک خورده را دور بریزید
- تخم مرغ ها را از عمده فروش معتبر و نه فروشنده دوره گرد خریداری کنید
- تخم مرغ ها را در یخچال نگهداری کنید
- دستهای خود را درست بعد از دست زدن به تخم مرغ ها خوب بشویید
- تخم مرغ و غذاهای حاوی تخم مرغ را کاملاً بپزید

برای کسب اطلاعات بیشتر لطفاً با سازمان محلی بهداشت خود تماس بگیرید

خدمات بهداشتی محیط زیست

Updated: 2014

Farsi