

骯髒和破裂的雞蛋是引致卑詩省食物中毒個案的成因

衛生人員認為，餐廳從上門推銷員購買骯髒和破裂的雞蛋，是導致部分人食物中毒而生病的成因。卑詩法例規定，餐廳使用的所有雞蛋必須清潔、沒有破裂和存放在冰箱內。

哪些雞蛋不能接受？

- 蛋殼沾有羽毛、髒物或糞便的雞蛋
- 蛋殼有裂痕的雞蛋



不能接受

哪些雞蛋可以接受？

- 蛋殼沒沾上羽毛、髒物或糞便的雞蛋
- 蛋殼沒有裂痕的雞蛋



可以接受

我如何協助杜絕雞蛋導致食物中毒？

- 使用清潔且蛋殼無裂痕的雞蛋
- 把所有骯髒且有裂痕的雞蛋棄掉
- 向商譽良好的供應商而非上門推銷員購蛋
- 雞蛋要存放在冰箱內
- 處理雞蛋後要立即洗手
- 所有雞蛋和含有蛋的食物都要徹底煮熟

要了解更多詳情，可聯絡您本區衛生局

環境衛生服務

Updated : 2014

Traditional Chinese