

ਬੀ.ਸੀ. ਵਿਚ ਗੰਦੇ ਅਤੇ ਟੁੱਟੇ ਹੋਏ ਅੰਡੇ ਖਾਣੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ

ਸਿਹਤ ਅਧਿਕਾਰੀਆਂ ਨੇ ਇਹ ਨਿਰਣਾ ਕੀਤਾ ਹੈ ਕਿ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕੁੱਝ ਕੁ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਸਿਹਤ ਖਾਣੇ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰ ਕਰ ਕੇ ਖਰਾਬ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਐਸੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਤੋਂ ਖਾਣਾ ਖਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਘਰੇ ਘਰੀਂ ਅੰਡੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲਿਆਂ ਤੋਂ ਟੁੱਟੇ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਅੰਡੇ ਖਰੀਦਦੇ ਹਨ। ਬੀ.ਸੀ. ਕਾਨੂੰਨ ਮੁਤਾਬਿਕ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਅੰਡੇ ਸਾਫ਼, ਸਾਬਤ ਅਤੇ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟ ਕੀਤੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਕਿਹੜੇ ਅੰਡੇ ਪਰਵਾਨ ਕਰਨਯੋਗ ਨਹੀਂ?

- ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਅੰਡਿਆਂ ਦੇ ਛਿਲਕਿਆਂ ਤੇ ਖੰਭ, ਗੰਦ ਜਾਂ ਵਿੱਠਾਂ ਲੱਗੀਆਂ ਹੋਣ
- ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਅੰਡਿਆਂ ਦੇ ਛਿਲਕਿਆਂ ਤੇ ਤਰੇੜਾਂ ਪਈਆਂ ਹੋਣ/ ਟੁੱਟੇ ਹੋਣ

ਕਿਹੜੇ ਅੰਡੇ ਪਰਵਾਨ ਯੋਗ ਹਨ?

- ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਅੰਡਿਆਂ ਦੇ ਛਿਲਕੇ ਤੇ ਖੰਭ, ਗੰਦ ਜਾਂ ਵਿੱਠਾਂ ਨਾ ਲੱਗੀਆਂ ਹੋਣ
- ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਅੰਡਿਆਂ ਦੇ ਛਿਲਕੇ ਤੇ ਤਰੇੜਾਂ ਨਾ ਪਈਆਂ ਹੋਣ/ ਟੁੱਟੇ ਨਾ ਹੋਣ

ਮੈਂ ਅੰਡਿਆਂ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਤੋਂ ਕਿਵੇਂ ਬਚ ਸਕਦਾ ਹਾਂ?

- ਸਾਫ਼ ਅੰਡੇ ਵਰਤੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਛਿਲਕੇ ਤੇ ਤਰੇੜਾਂ ਨਾ ਹੋਣ
- ਗੰਦੇ ਅਤੇ ਟੁੱਟੇ ਹੋਏ ਅੰਡਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ
- ਕਿਸੇ ਚੰਗੀ ਦੁਕਾਨ ਤੋਂ ਅੰਡੇ ਖਰੀਦੋ ਨਾ ਕਿ ਕਿਸੇ ਲੋਕਲ ਅੰਡੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲੇ ਤੋਂ
- ਅੰਡਿਆਂ ਨੂੰ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ ਵਿਚ ਰੱਖੋ
- ਅੰਡਿਆਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇੱਕ ਦਮ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਵੋ
- ਸਾਰੇ ਅੰਡਿਆਂ ਜਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਖਾਣਿਆਂ ਵਿਚ ਅੰਡੇ ਹੋਣ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਓ



ਪਰਵਾਨ ਯੋਗ ਨਹੀਂ



ਪਰਵਾਨ ਯੋਗ

ਹੋਰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਆਪਣੇ ਲੋਕਲ ਸਿਹਤ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਮਿਲੋ

ਵਾਤਾਵਰਨ ਸਬੰਧੀ ਸਿਹਤ ਸੇਵਾਵਾਂ
(Environmental Health Services)

Updated: 2014

Punjabi