

بهداشت مواد غذایی

۱. از ظروف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی برای نگهداری غذای داغ استفاده کنید.
۲. کیسه های پلاستیکی سیاه بازیافتی جهت بسته بندی مواد غذایی، غیر بهداشتی است و برای این منظور استفاده نشود.
۳. قوطی های کنسرو سالم بوده و باید فاقد هر گونه باد کردگی، فرو رفتگی، ضرب دیدگی و زنگ زدگی باشند.
۴. آب سالم، دست تمیز، غذای سالم ضامن سلامتی است.
۵. از خرید هر نوع مواد خوراکی از فروشندگان دوره گرد خودداری نمایید.
۶. از استفاده از خوراک هایی مانند لواشک، آب میوه های سنتی مانند آب زرشک و آب آلو که بصورت غیر بهداشتی تهیه و عرضه می گردد خودداری کنید.
۷. غذا را بطور کامل بپزید.
۸. تمام سطوح آشپزخانه را دقیقاً تمیز نگهدارید.
۹. غذاها را از دسترس حشرات، جونده گان و دیگر حیوانات دور نگه دارید.
۱۰. غذاهای پخته شده را از غذاهای خام جدا کنید.
۱۱. غذای آماده به مصرف را روباز نگهداری نکنید.
۱۲. یکی از راههای پیشگیری از ابتلا به کیست هیداتیک سالم سازی سبزیجات می باشد.
۱۳. از مصرف سالاد اولویه به استثنای سالاد الویه بسته بندی شده صنعتی به عنوان غذای مسافرتی اکیداً خودداری نمایید.
۱۴. در هنگام خرید مواد غذایی بسته بندی شده به تاریخ تولید، تاریخ مصرف (انقضا) و پروانه ساخت و نحوه نگهداری نوشته شده بر روی بسته آن توجه داشته باشید.
۱۵. رعایت بهداشت فردی از جمله شست و شوی مکرر دست ها با آب گرم و صابون و کوتاه نگه داشتن ناخن ها به حفظ سلامت کمک می کند.