

Ambalajı bozulmuş ürünleri ve kapağı  
bombeleşmiş konserve gıdaları satın  
almayınız.



Yiyeceklerinizi kalaylanmamış bakır  
kaplarda saklamayınız. Yüzeyi bozulmuş  
emaye ve teflon kapları kullanmayınız.



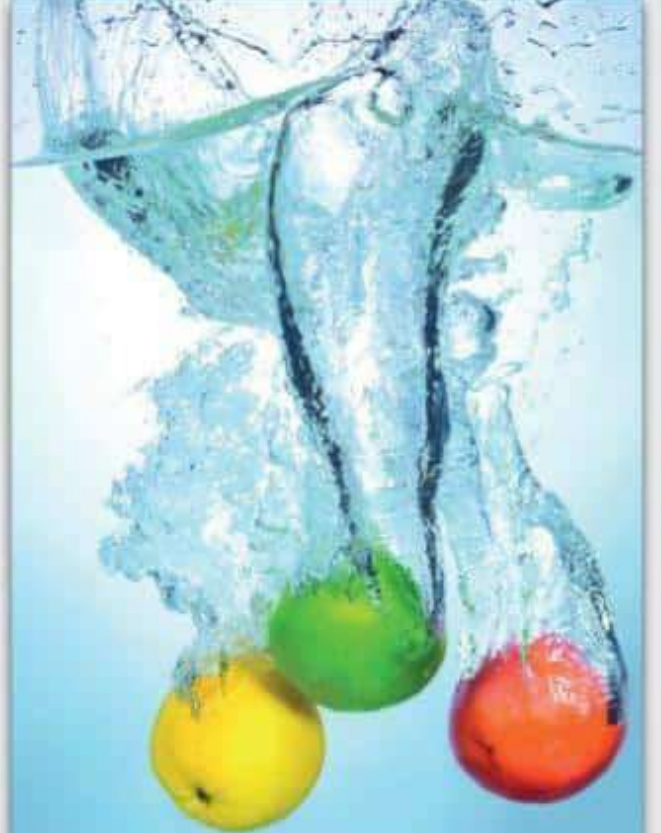
Açıkta satılan ve son tüketim tarihi belli  
olmayan gıda maddelerini (yoğurt, salça,  
turşu, peynir vb.) tüketmeyiniz.



Satın aldığınız gıdaların etiketlerinde  
Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının  
üretim izni, üretim ve son tüketim tarihinin  
bulunmasına dikkat ediniz.



Kuru gıda, yiyecek ve içeceklerinizi ilaç ve  
deterjan gibi kimyasal maddeler ile bir  
arada saklamayınız.



**SU VE BESİNLERLE BULAŞAN  
HASTALIKLARDAN  
KORUNMAK İÇİN**



TC Sağlık Bakanlığı



Ellerinizi su ve sabun ile sık sık yıkayınız.



- . İçme ve kullanma suyu olarak şebeke suyu ya da Sağlık Bakanlığından izinli ambalajlı su kullanınız.
- . Temizliğinden emin olmadığınız suları kullanmayınız.
- . Zorunlu hallerde en az 10 dakika kaynatarak kullanınız.



Tüm sebze ve meyveleri tüketmeden hemen önce temiz ve bol su ile yıkayınız.

Tüm mutfak yüzeyleri, mutfak aletleri ve mutfak kurulama bezlerini düzenli olarak temizleyiniz.



- . Toprakta, suda, hayvanlarda ve insanlarda birçok hastalık mikrobu bulunur.
- . Bu mikroplar; kirli eller, temizlik bezleri, iyi yıkanmamış doğrama tahtaları gibi mutfak aletleriyle taşınır.

Et , tavuk,  
balık gibi  
yiyeceklerinizi diğer  
gıdalara temas  
ettirmeyiniz .



Çiğ et, tavuk ve balık  
doğramada kullandığınız  
bıçak ve kesme tahtasını  
her kullanımdan sonra  
su ve deterjan ile  
yıkayınız.

Farklı  
gıda maddelerini  
doğrarken her seferinde  
bıçak ve kesme tahtasını  
kullanmadan önce  
tekrar yıkayınız.

. Özellikle et, kümes hayvanları, deniz ürünleri gibi çiğ gıdalar ve bu çiğ gıdaların sularında tehlikeli mikroplar olabilir.

. Bu mikroplar yemek hazırlama sırasında ya da saklama esnasında diğer gıdalara bulaşabilir ve hastalanmamıza neden olabilir.



. Çiğ et benzeri gıdalarla temastan sonra ellerinizi su ve sabun ile yıkayınız.

. Mutfakta yemek yapmaya başlamadan önce ve mutfaktaki işiniz bittikten sonra ellerinizi su ve sabunla yıkayınız



Pişmiş  
yemeklerimizi  
yiyeceğimiz kadar ve  
tekrar ısıtırken en az  
70° C kadar ısıtarak  
tüketiniz.

Tavuk, et, balık gibi  
yiyeceklerinizi iyice  
pişirdikten sonra  
tüketiniz.





İlk defa pişirdiğiniz ve tekrar ısıttığınız yemeklerinizi oda ısısında iki saatten fazla bekletmeyiniz.



Dondurulmuş gıdalarınızı oda ısısında (mutfak tezgahında ) bekleterek çözmeyiniz. Çözünmesi için buzdolabında bekletiniz.

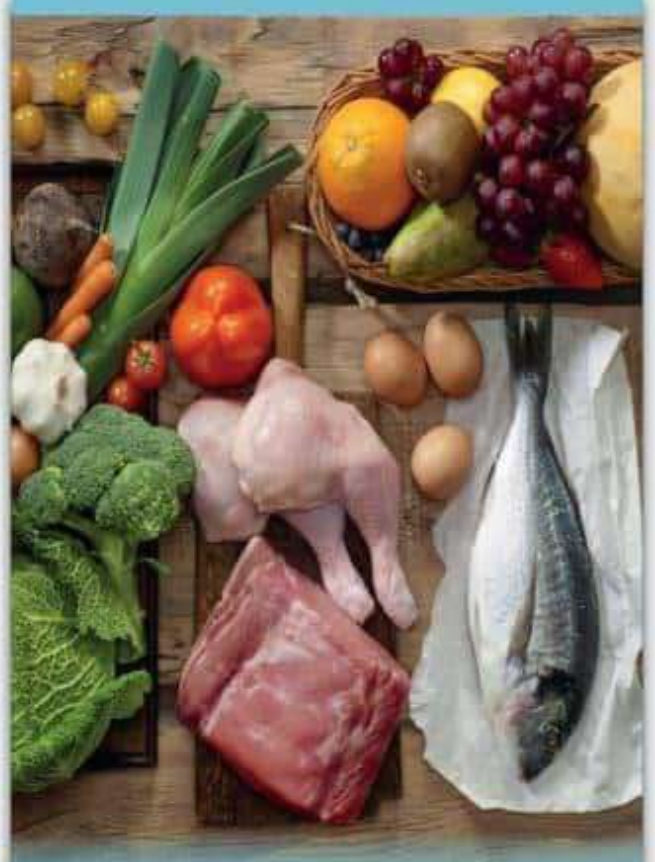


Dondurulmuş gıdalarınızı (özellikle et, tavuk, balık) çözüldükten sonra tekrar dondurmayınız.



. Oda sıcaklığı mikropların üremesi çok uygun bir ortamdır. 5°C ile 60°C arasında mikroplar hızla ürerler,

. Doğru sıcaklıkta pişirmek ve uygun sıcaklıkta saklamak yemeklerde oluşabilecek zararlı mikropların üremesine engel olur. Özellikle et, tavuk gibi yiyeceklerin ısıtılmasında buna dikkat ediniz.



**SU VE BESİNLERLE BULAŞAN  
HASTALIKLARDAN  
KORUNMAK İÇİN**

