



फ्रन्टलाइन कर्मचारीका लागि खाद्य सुरक्षा


खाद्यजनक कीटाणुहरू असुरक्षित खानेकुरा र फोहोर हातहरूमा लुक्छन्। खाद्य सुरक्षा अभ्यासहरू आहारीय प्रशिक्षित कर्मचारीलाई मात्र नभएर सबै कर्मचारी र आगन्तुकहरूलाई पनि लागू हुन्छ।




खाद्य सुरक्षा अभ्यासहरूले निम्न क्षेत्रमा ध्यान केन्द्रित गर्छ:

- 

01 हात धुने।
- 

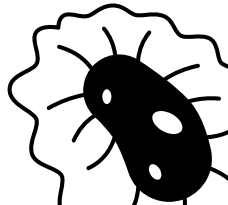
02 खानेकुराहरू सही तापक्रममा राख्ने।
- 

03 को-को जोखिममा छ भनेर पहिचान गर्ने।
- 

04 खाद्य सेवा क्षेत्रहरू सफा गरेर कीटाणुमुक्त बनाउने।

खाद्य सुरक्षा किन महत्त्वपूर्ण छ?

प्रत्येक वर्ष, 6 जना अमेरिकीमध्ये अनुमानित 1 अमेरिकी (वा 48 मिलियन मानिसहरू) बिरामी हुन्छन्, 128,000 अस्पतालमा भर्ना हुन्छन् र 3,000 जनाको खाद्यजनक संक्रमणबाट (जसलाई खाद्यजनक रोग वा **खाद्य विषाक्तता** पनि भनिन्छ) मृत्यु हुन्छ।



उचित रेफ्रिजेरेसन

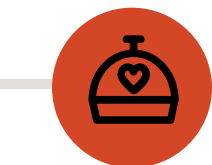
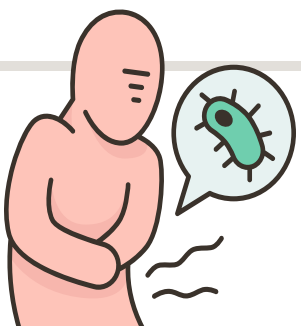


हात धुने



म्याद समाप्ति मितिबारे सचेत रहने

खाद्य सुरक्षा सुधारने चरणहरू



ढुवानी गर्दा खाद्य वस्तुहरू ढाक्ने



एकपटक प्रयोग गर्ने वस्तुहरू प्रयोग गरेपछि फाल्ने

कस्ता व्यक्ति खाद्यजनक बिरामीको जोखिममा छन्?

- 65 र सोभन्दा बढी उमेरका मानिसहरू
- कमजोर प्रतिरक्षा प्रणाली भएका मानिसहरू
- गर्भवती महिला
- 5 वर्षभन्दा मुनिका बालबालिका