

خوراک کو محفوظ رکھنا کنبے میں

سے ہر ایک کی ذمہ داری ہے!



منتخب کریں

محفوظ خام مواد منتخب کریں

صاف کریں

ہاتھوں اور برتنوں کو صاف کریں

الگ رکھیں

کچے اور پکے کھانے کو الگ رکھیں

پکوائیں

اچھی طرح پکائیں

محفوظ درجہ حرارت

خوراک کو محفوظ درجہ

حرارت پر رکھیں



خوراک سے پیدا شدہ
بیماریاں اور زیادہ
خطرے والی خوراک



تحفظ خوراک کی پانچ
کلیدیں



غذائی لیبلنگ



غذائی الرجی



موضوعاتی ویب صفحہ



تحفظ خوراک کے متعلق مزید
جاننے کے لیے کیو آر کوڈز
اسکین کریں!