



Ellerinizi su ve sabun ile sık sık yıkayınız.

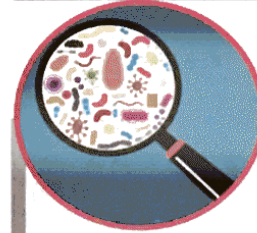


- ✓ İçme ve kullanma suyu olarak şebeke suyu ya da Sağlık Bakanlığından izinli ambalajlı su kullanınız.
- ✓ Temizliğinden emin olmadığınız suları kullanmayınız.
- ✓ Zorunlu hallerde en az 10 dakika kaynatarak kullanınız.



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.

Ambalajı bozulmuş ürünleri ve kapağı
bombeleşmiş konserve gıdaları satın
almayınız.



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

Açıktaki 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
ŞANLIURFA HALK SAĞLIĞI
MÜDÜRLÜĞÜ