

Ambalajı bozulmuş ürünleri ve kapağı  
bombeleşmiş konserve gıdaları satın  
almayınız.



Yiyeceklerinizi kalaylanmamış bakır  
kaplarda saklamayınız. Yüzeği 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**





Ellerinizi su ve sabun ile sık sık yıkayınız.



- ✓ İçme ve kullanma suyu olarak şebeke suyu ya da Sağlık Bakanlığından izinli ambalajlı su kullanınız.
- ✓ Temizliđinden 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.