



# প্রাথমিক বিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের জন্য নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক সচেতনতা বৃদ্ধি কার্যক্রম



**The Project for Strengthening the Inspection, Regulatory and Coordinating Function of the Bangladesh Food Safety Authority (STIRC)**

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, খাদ্য মন্ত্রণালয়



সরকারি প্রাথমিক বিদ্যালয়  
স্থাপিত: ২০১০





এখানে নোংরা ও অপরিষ্কার পোশাক এর ছবি দেখানো হয়েছে। আমরা সবাই  
নোংরা ও অপরিষ্কার পোশাক পরিষ্কার করে পরবো।





এখানে পরিষ্কার পোশাক এর ছবি দেখানো হয়েছে আমরা সবাই  
পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন পোশাক পরবো।





এখানে ছাত্র-ছাত্রী শ্রেণি কক্ষ নোংরা করছে। আমরা আমাদের শ্রেণি কক্ষ ও বিদ্যালয় নোংরা করা থেকে বিরত থাকবো।





এখানে ছাত্র-ছাত্রী নোংরা শ্রেণি কক্ষ পরিষ্কার করছে। আমরা আমাদের শ্রেণি কক্ষ ও বিদ্যালয় পরিষ্কার রাখবো।





এখানে ছাত্র-ছাত্রী শ্রেণি কক্ষের ভিতর কফ ও থুথু ফেলছে।  
যেখানে-সেখানে কফ-থুথু ফেলা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর।





ছাত্র-ছাত্রীরা খুঁখু ফেলা এবং হাঁচি-কাশি দেয়ার সময় টিস্যু বা রুমাল  
ব্যবহার করছে। কেউ কেউ হাঁচি দেয়ার সময় কনুই দিয়ে মুখ ঢাকছে।  
এটি একটি ভালো অভ্যাস





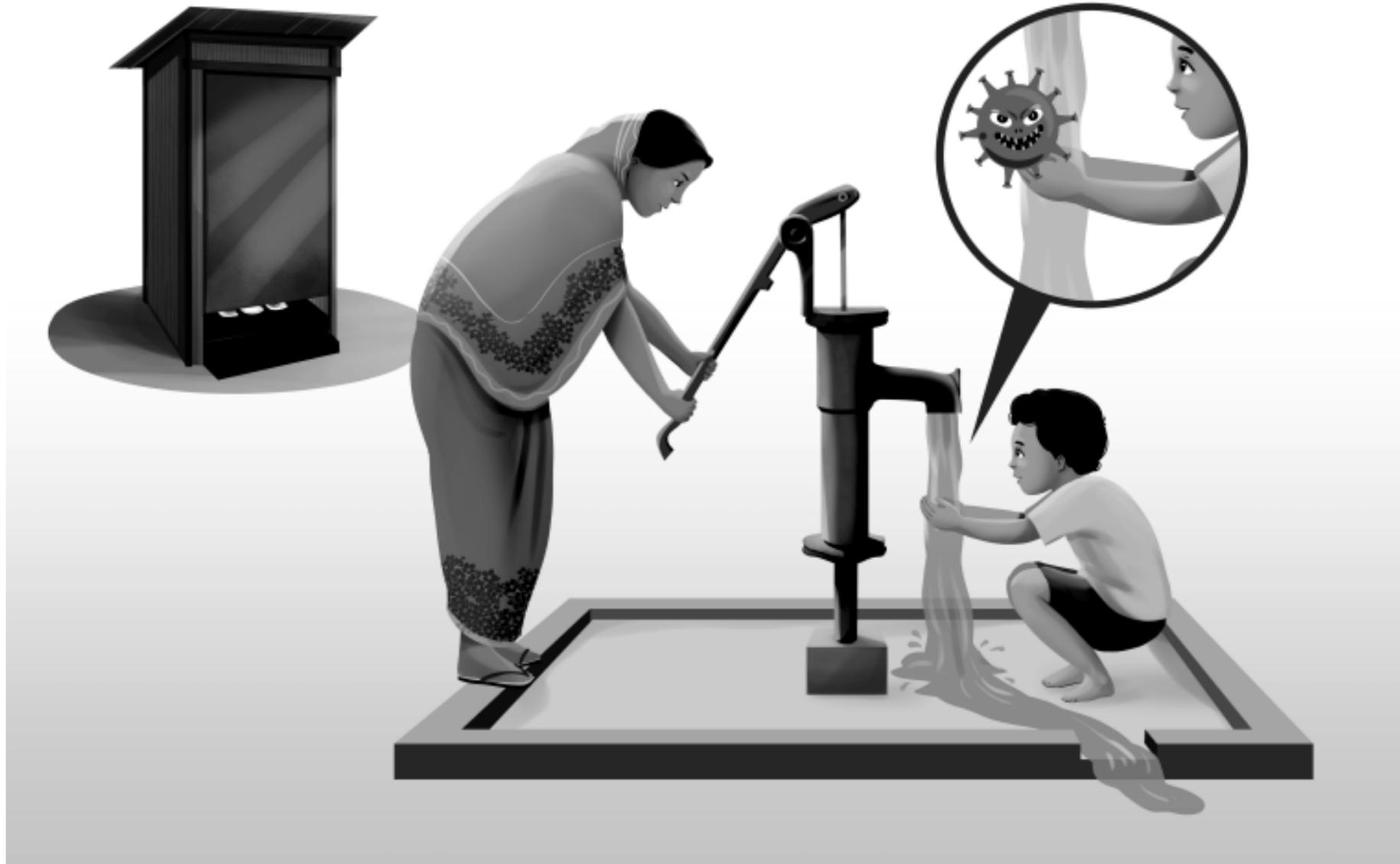
এখানে খাওয়ার আগে শুধুমাত্র পানি দিয়ে হাত ধোওয়া হচ্ছে ।  
সাবান ছাড়া শুধু পানি দিয়ে হাত ধুলে হাতে জীবাণু থাকতে পারে  
এবং হাতের মাধ্যমে জীবাণু আমাদের পেটে চলে যেতে পারে । ফলে  
আমাদের পেট ব্যথা, ঘন ঘন পাতলা পায়খানা ইত্যাদি অসুখ হতে পারে ।





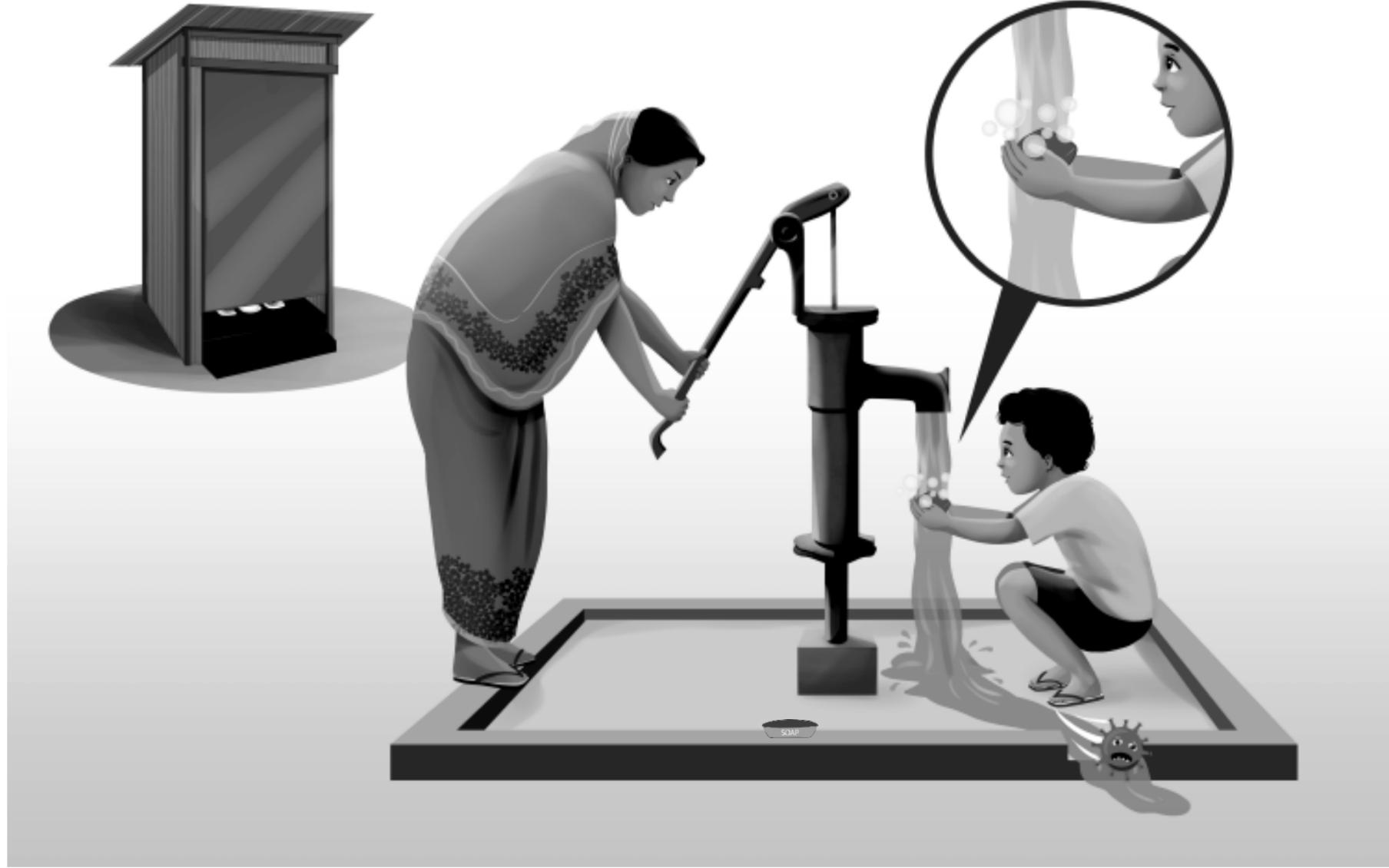
এখানে সাবান ও পানি দিয়ে হাত ধোওয়া হচ্ছে ।  
সাবান দিয়ে হাত ধুলে জীবাণু মারা যায় ।





এখানে প্রস্রাব-পায়খানা করার পর শুধুমাত্র পানি দিয়ে হাত  
ধোওয়া হচ্ছে। এতে হাতে জীবাণু থেকে যায় এবং  
হাতের মাধ্যমে জীবাণু পেটে চলে যেতে পারে।





এখানে প্রস্রাব-পায়খানা করার পর সাবান ও পানি দিয়ে হাত  
ধোওয়া হচ্ছে। সাবান দিয়ে হাত ধুলে জীবাণু মারা যায়।





প্যাকেট লেবেলবিহীন।  
লেবেলবিহীন খাবার স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর হতে পারে।



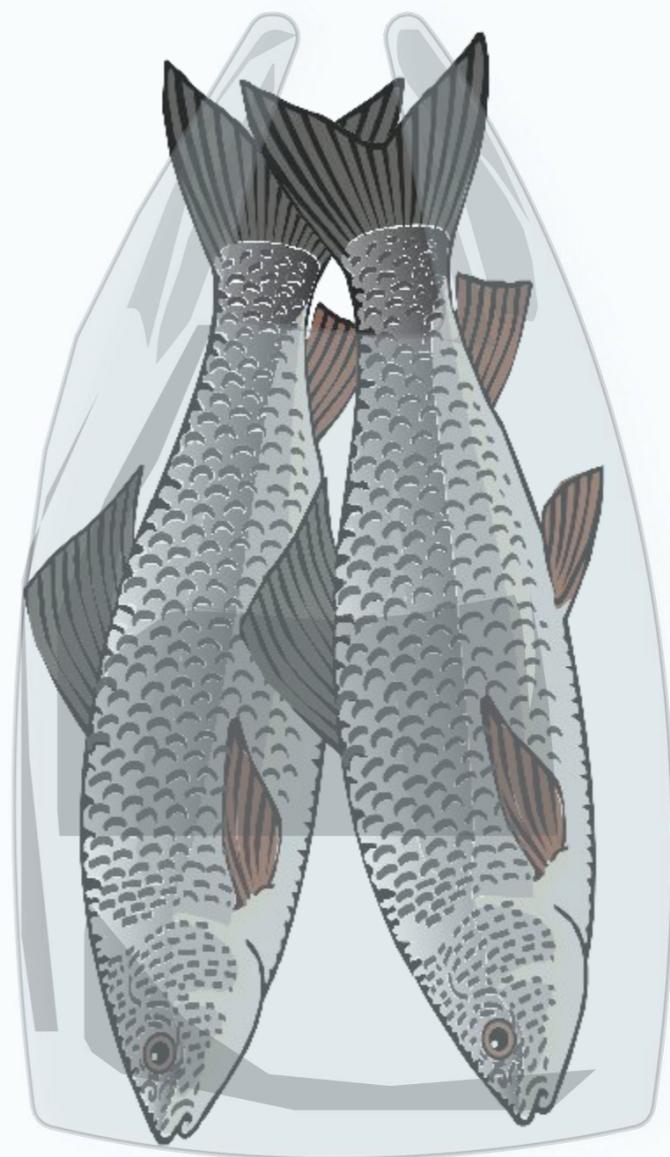
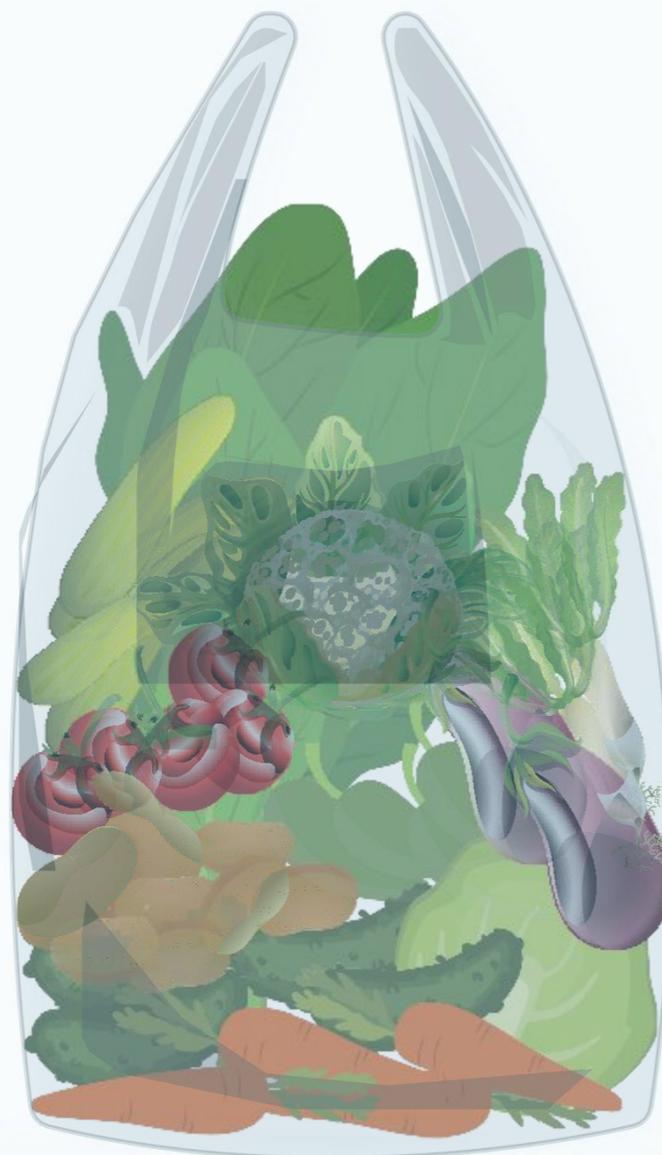


প্যাকেটের লেবেল দেখে খাদ্য গ্রহণ করব।





বাজার করার সময় মাছ এবং শাকসবজি একই ব্যাগে রাখা আছে ।  
এতে মাছের জীবাণু শাক সবজিতে মিশে যাবে । তাই বাজার করার  
সময় মাছ, মাংস ও শাকসবজি রাখার জন্য আলাদা আলাদা  
ব্যাগ ব্যবহার করবো ।





বাজার করার সময় মাছ এবং শাকসবজি আলাদা আলাদা ব্যাগে রাখা আছে। এতে মাছের জীবাণু শাক সবজিতে যেতে পারবে না।





এখানে উপরের তাকে ঢাকনা বাদে কাঁচা মাছ মাংস রাখা আছে। তার নিচে রান্না করা খাবার, ডিম ও ফল রাখা। নিচের তাকগুলোতে শাকসবজি ও রান্না করা খাবার ঢাকনা বাদে পাশাপাশি রাখা। এটি খারাপ অভ্যাস। এতে জীবাণু সংক্রমণ বেড়ে যায়। কারণ কাঁচা মাছ মাংসের রক্ত-পানি রান্না করা খাবার এবং ফলমূল ও শাকসবজিতে মিশে খাবারকে দূষিত করে।

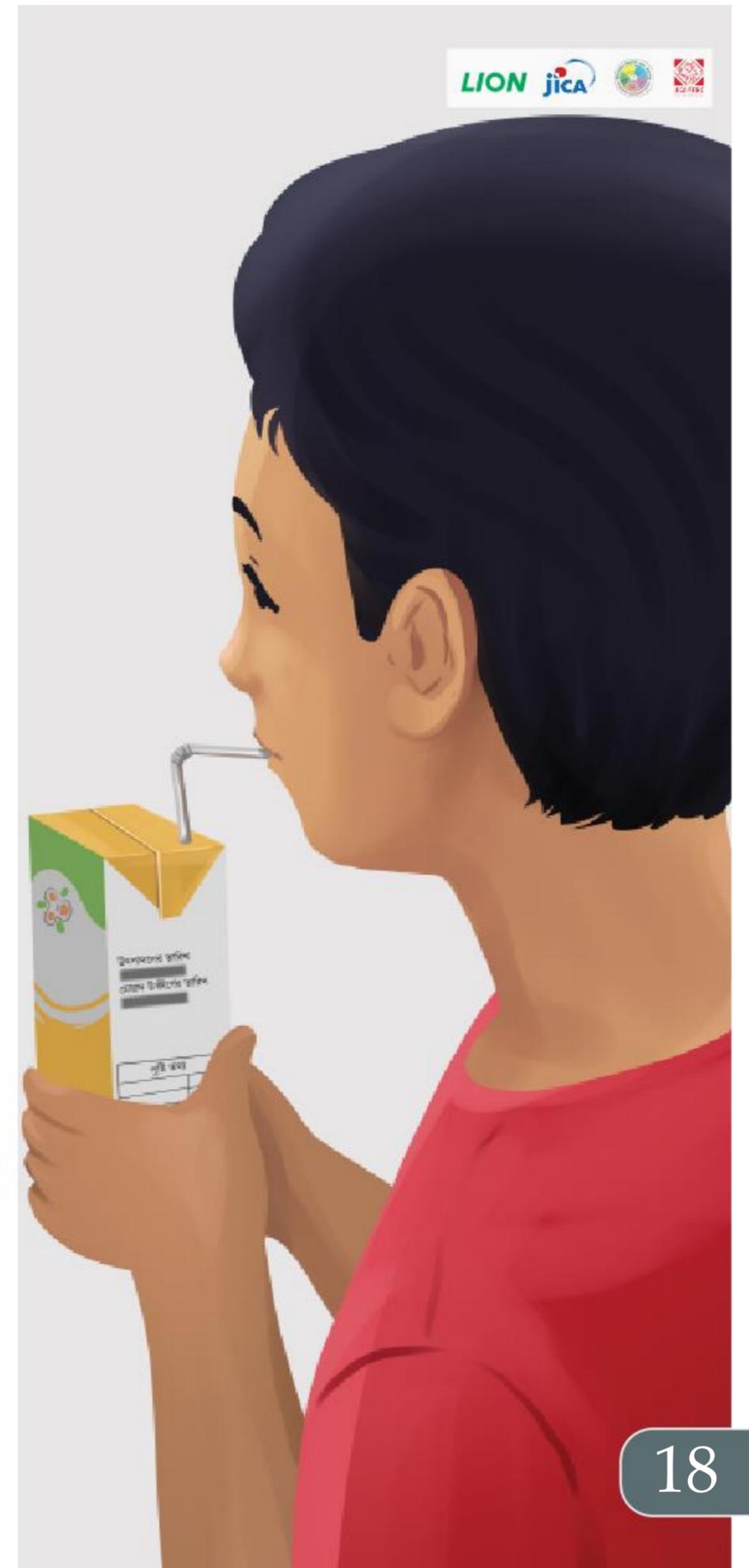
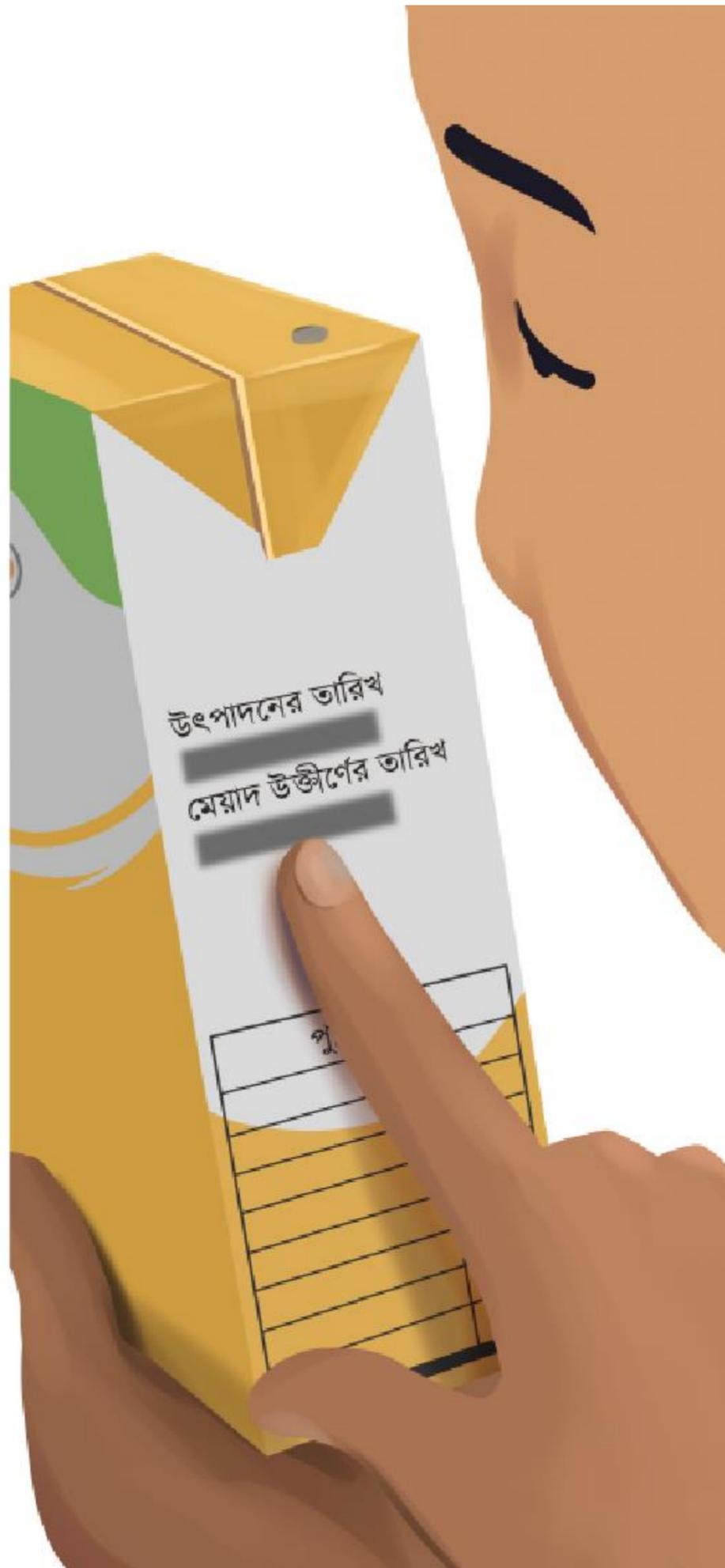




এখানে রান্না করা খাবার উপরের তাকে ঢাকনাসহ রাখা আছে ।  
তার নিচে শাকসবজি এবং সবচেয়ে নিচে কাঁচা মাছ মাংস রাখা আছে ।  
এটি ভালো অভ্যাস ।  
এতে জীবাণু সংক্রমণের সম্ভাবনা কমে যায় ।









এখানে প্যাকেটের গায়ে উৎপাদন ও মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ দেখে  
খাবার কেনা হচ্ছে এবং তারপরে খাওয়া হচ্ছে।  
এটি ভালো অভ্যাস।

রেস্তোরাঁ

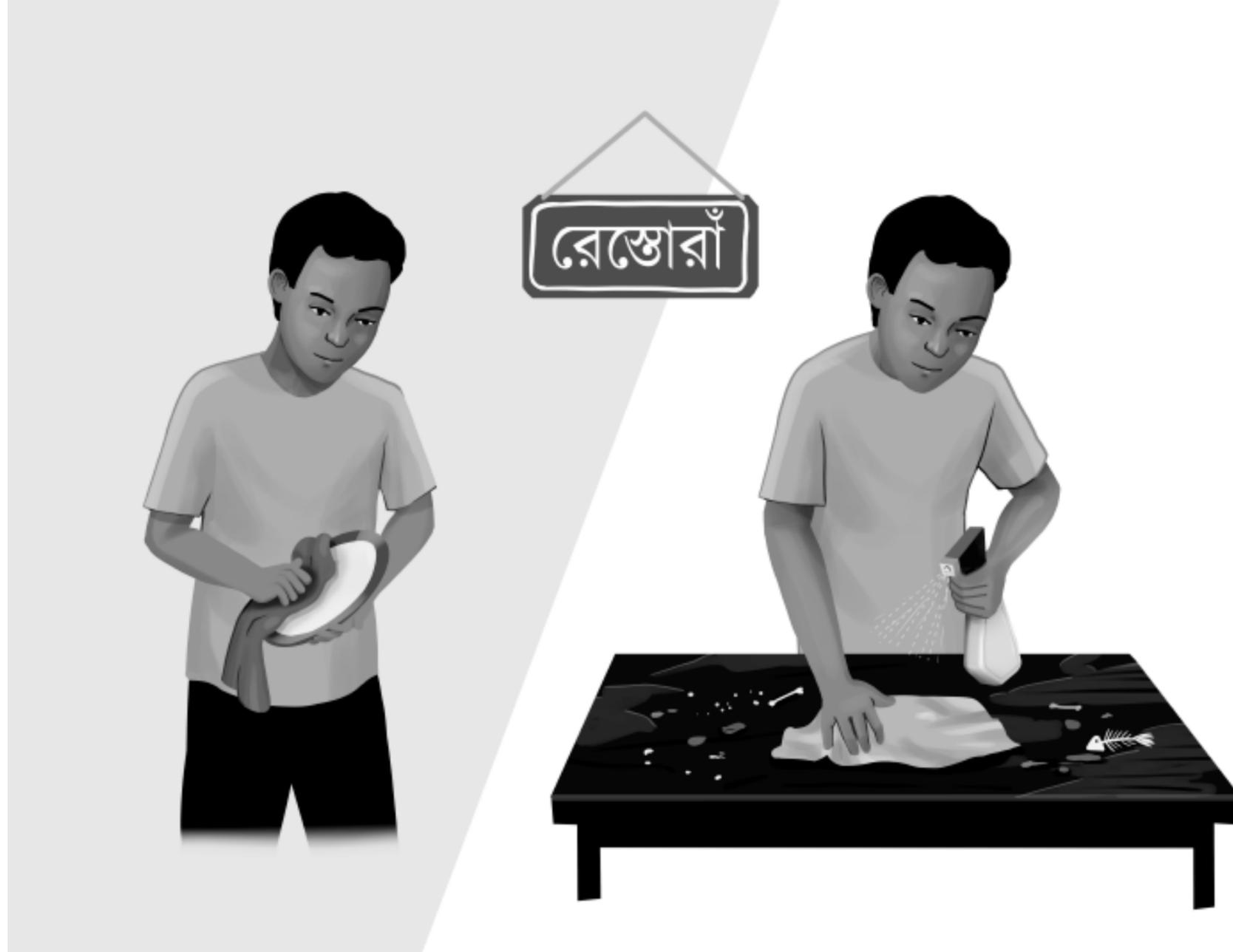




এখানে টেবিল ও প্লেট মোছার কাজে একই কাপড় ব্যবহার করা হচ্ছে। এটি খারাপ অভ্যাস।  
এতে জীবাণু সংক্রমণের সম্ভাবনা বেড়ে যায়। কারণ একই কাপড়  
ব্যবহার করলে নোংরা কাপড়ের মাধ্যমে টেবিলের জীবাণু প্লেটে যাবে  
এবং এই প্লেটে খাবার খেলে আমরা অসুস্থ হয়ে পরবো।

রেস্তোরাঁ





এখানে টেবিল ও প্লেট মোছার কাজে আলাদা আলাদা  
কাপড় ব্যবহার করা হচ্ছে।  
এটি ভালো অভ্যাস।  
এতে জীবাণু সংক্রমণের সম্ভাবনা কমে যায়।

সরকারি প্রাথমিক বিদ্যালয়  
স্থাপিতঃ ২০১০





বিদ্যালয়ের সামনে ময়লার স্তুপের পাশে ঢাকনা ছাড়া খাবার বিক্রি করা হচ্ছে।

ময়লার স্তুপের পাশে পোকামাকড় উড়াউড়ি করছে এবং পোকামাকড়গুলো খাবারের উপর বসছে।

পোকামাকড় খাবারের উপর বসে খাবারকে দূষিত করছে। দূষিত খাবার খেলে আমাদের বমি, পেট ব্যথা,

ঘন ঘন পাতলা পায়খানা ইত্যাদি অসুখ হয়। আমরা ঢাকনাবিহীন খোলা খাবার খাব না।

সরকারি প্রাথমিক বিদ্যালয়  
স্থাপিত: ২০১৩





বিদ্যালয়ের সামনে স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে খাবার  
ঢাকনা দিয়ে ঢেকে রেখে বিক্রি করা হচ্ছে।  
এটি একটি ভালো চর্চা।



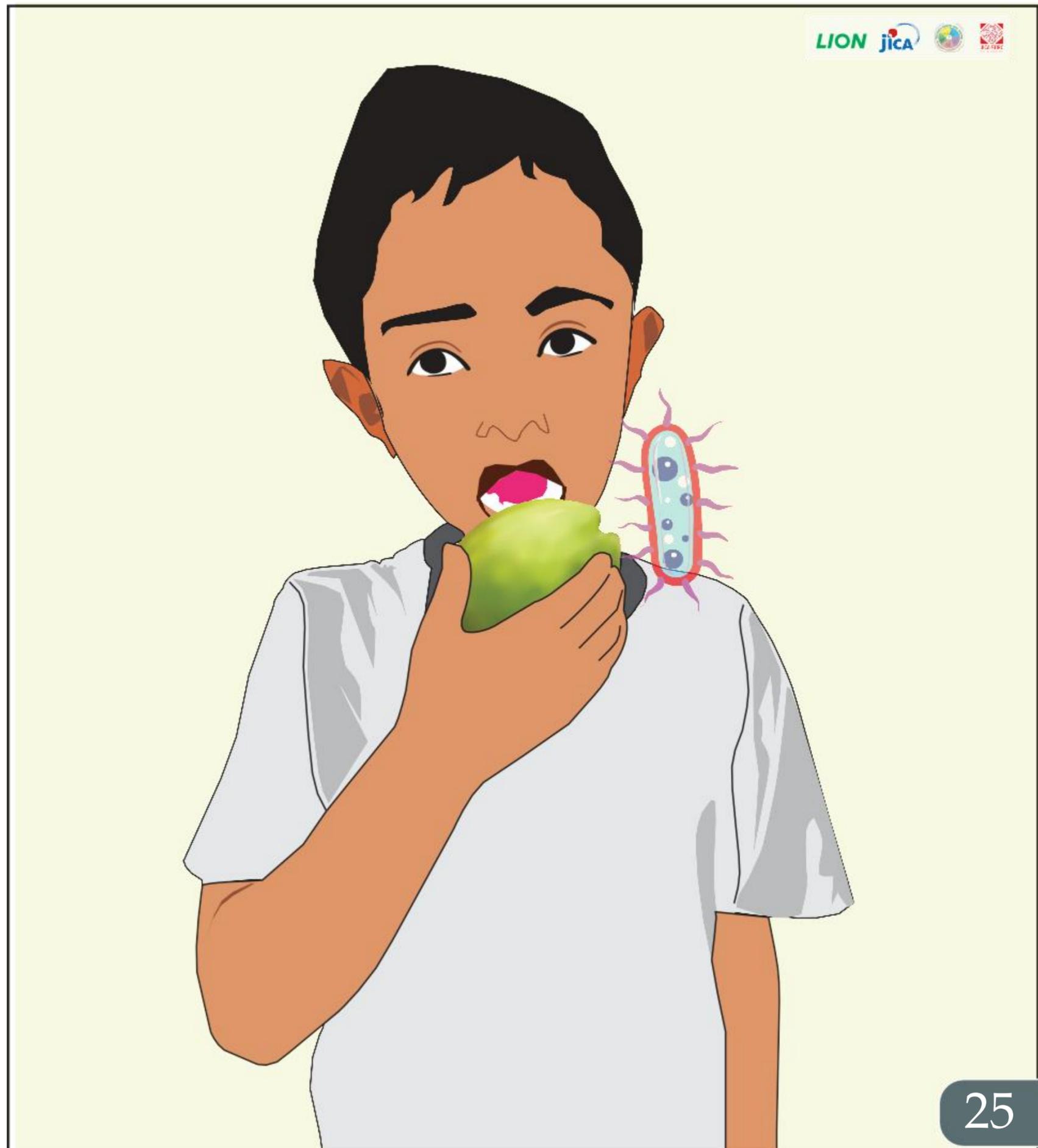
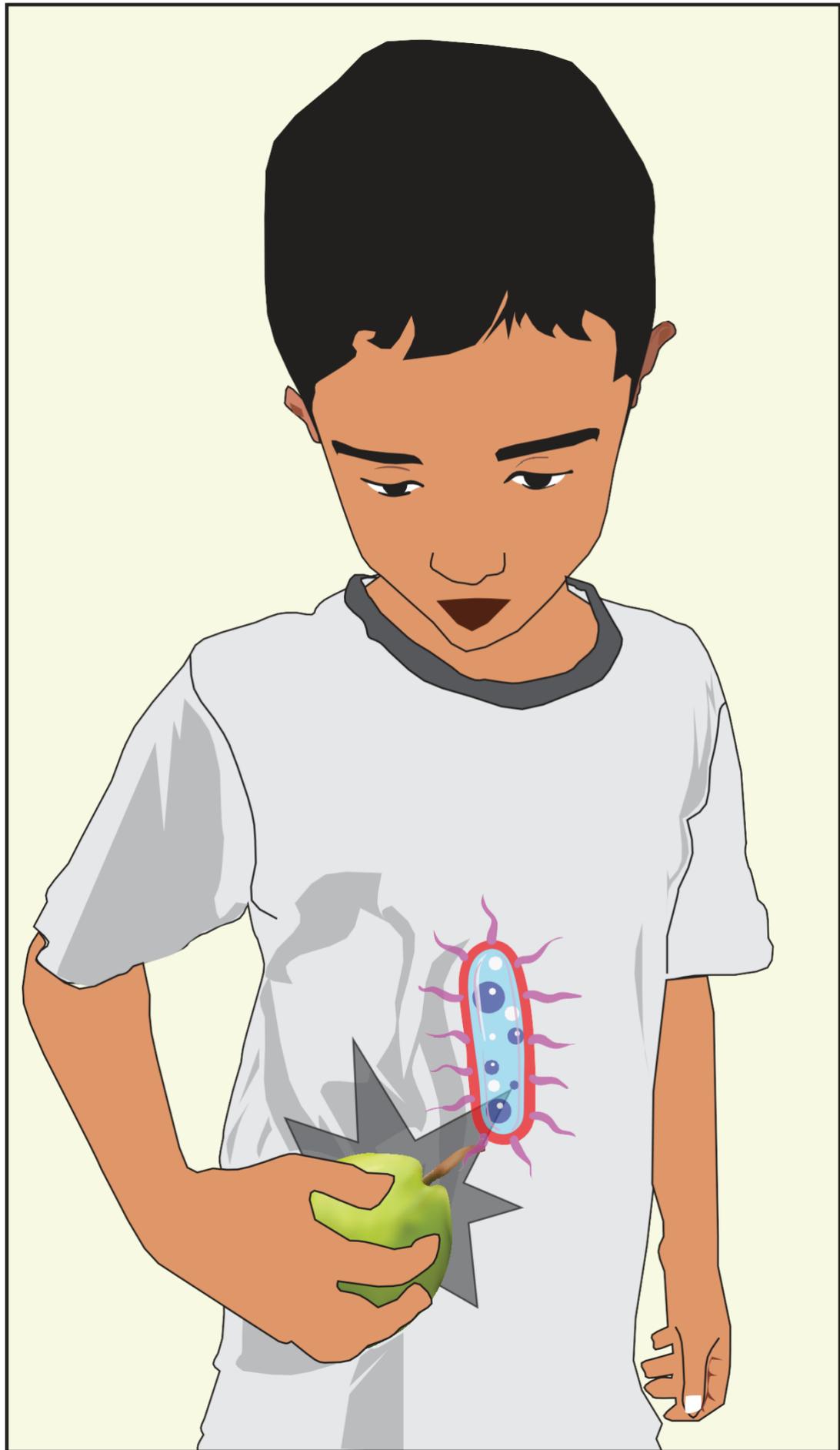


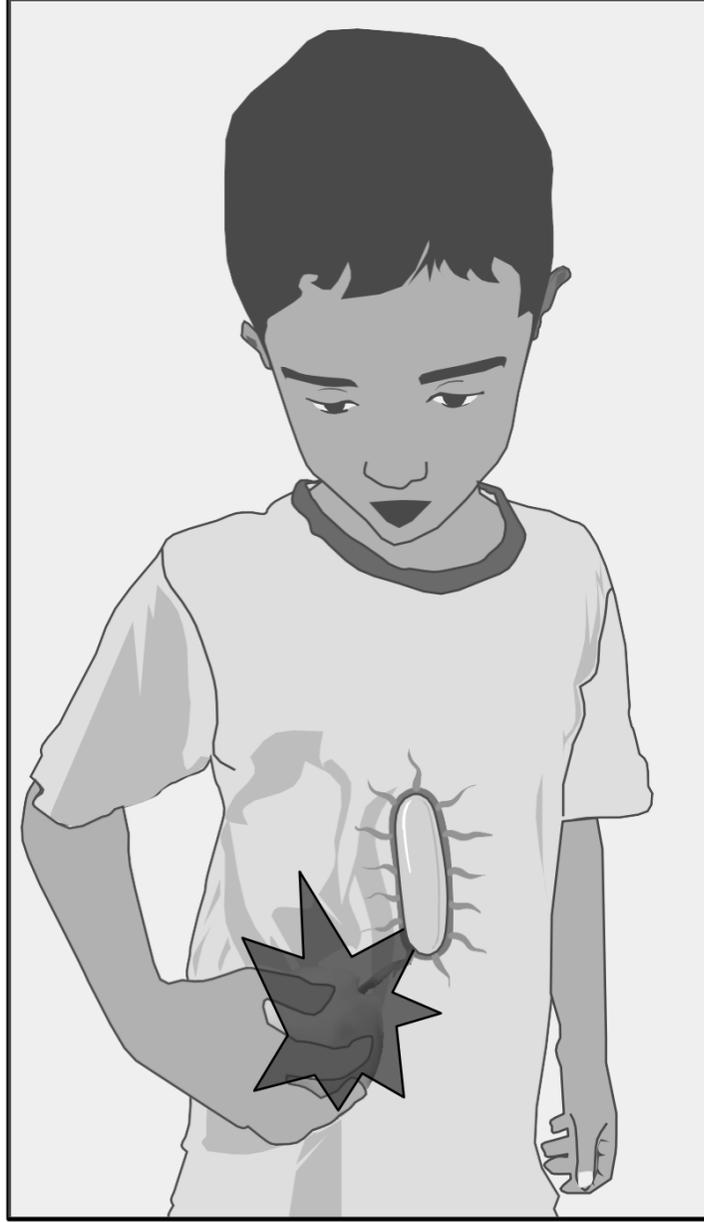
খাবার পরিবেশনের জন্য খবরের কাগজ ব্যবহার করা হচ্ছে।  
খবরের কাগজে খাবার খেলে আমাদের বিভিন্ন ধরনের অসুখ হতে পারে।  
তাই আমরা খবরের কাগজে খাবার খাব না।



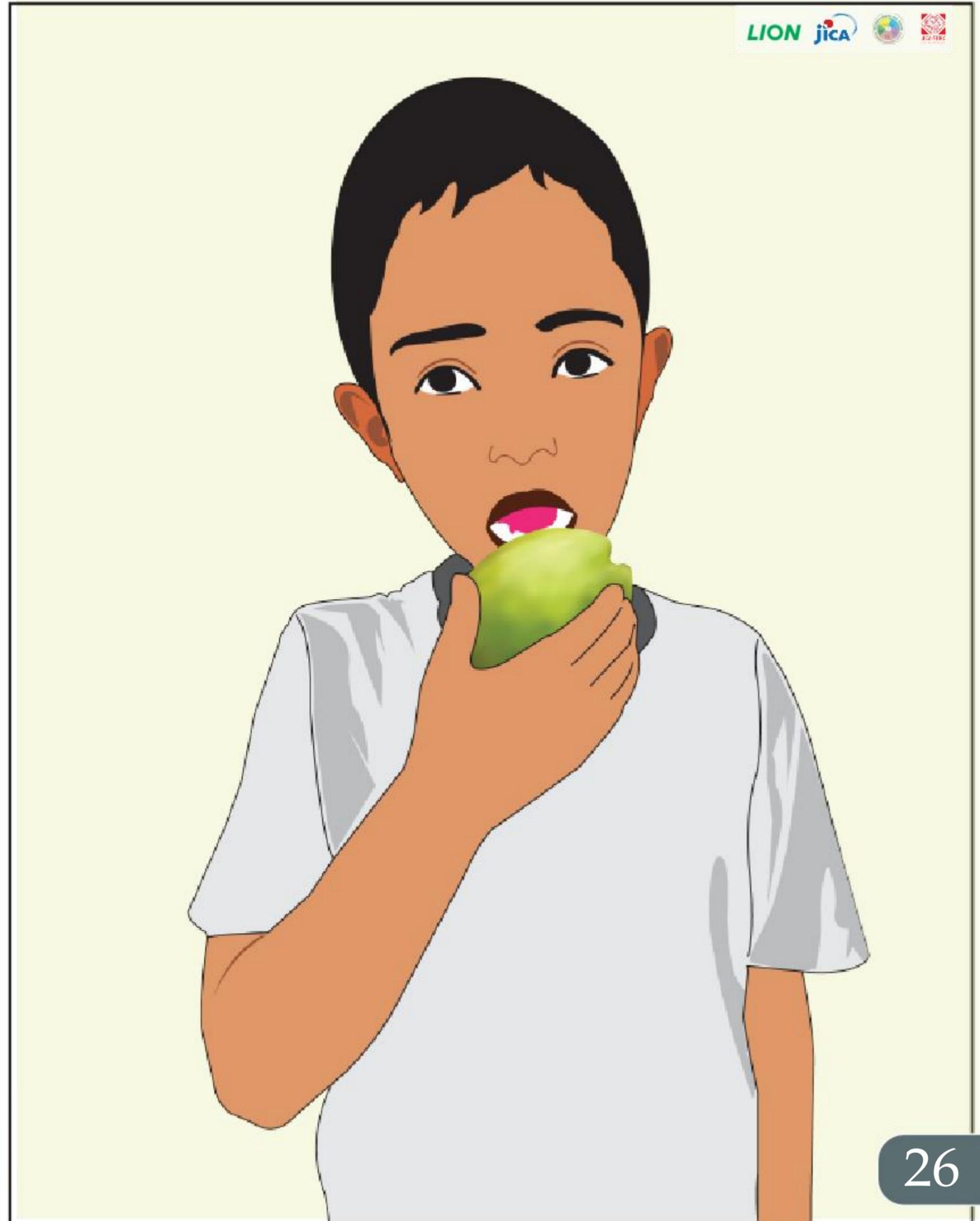


খাবার পরিবেশনের জন্য পরিষ্কার প্যাকেট ব্যবহার করা হচ্ছে।  
এটি একটি ভালো অভ্যাস।



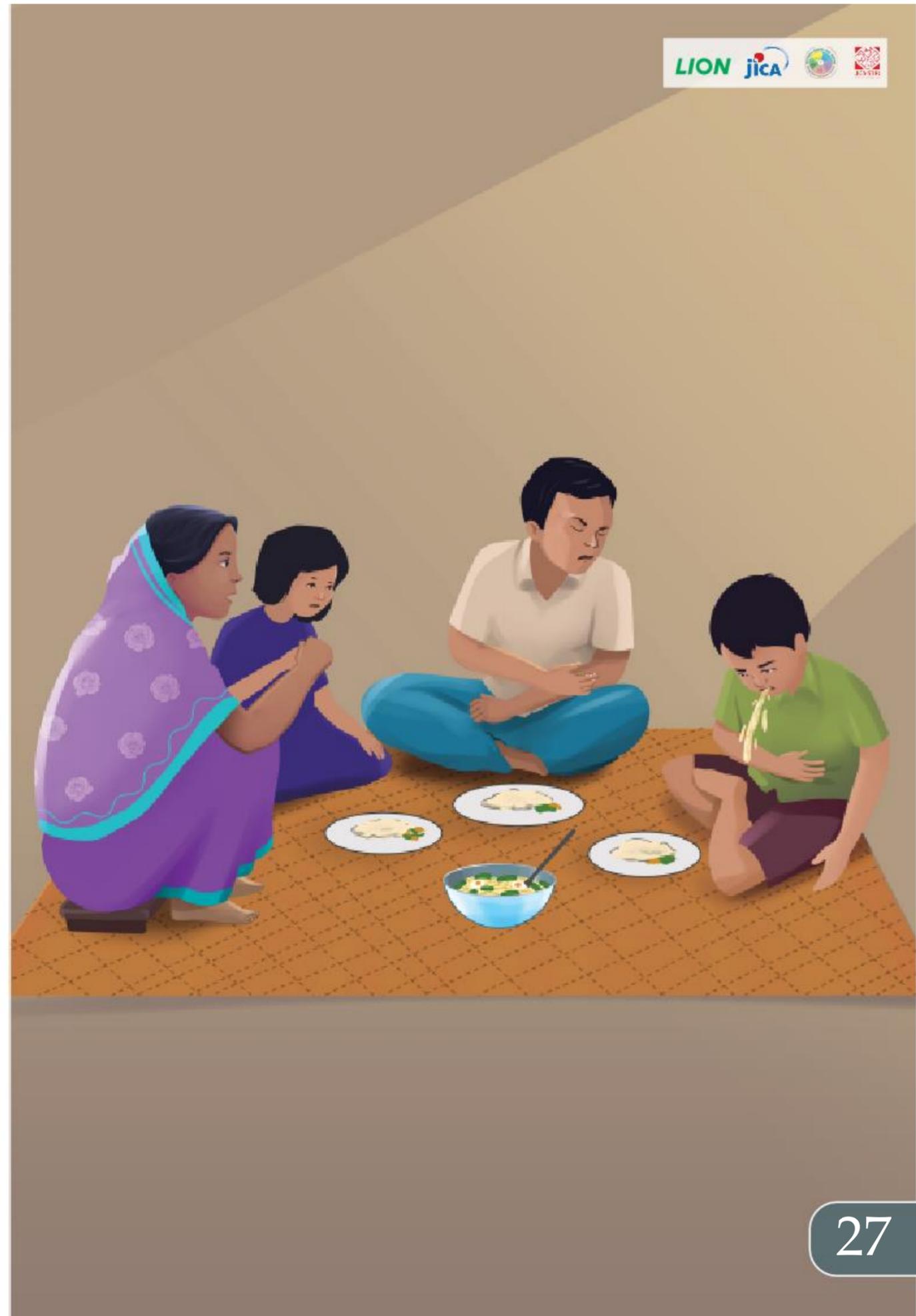


হাত এবং জামা দিয়ে ফল মুছে খাওয়া হচ্ছে। এভাবে মুছলে  
জীবাণু দূর হয় না। এভাবে ফল খেলে পেটে ব্যথা, পাতলা পায়খানা,  
বমি ইত্যাদি হতে পারে। এটি একটি খারাপ অভ্যাস।





টিউবওয়েলের পানিতে ফল ভালোভাবে ধুয়ে তারপর খাওয়া হচ্ছে ।  
এটি একটি ভালো অভ্যাস ।





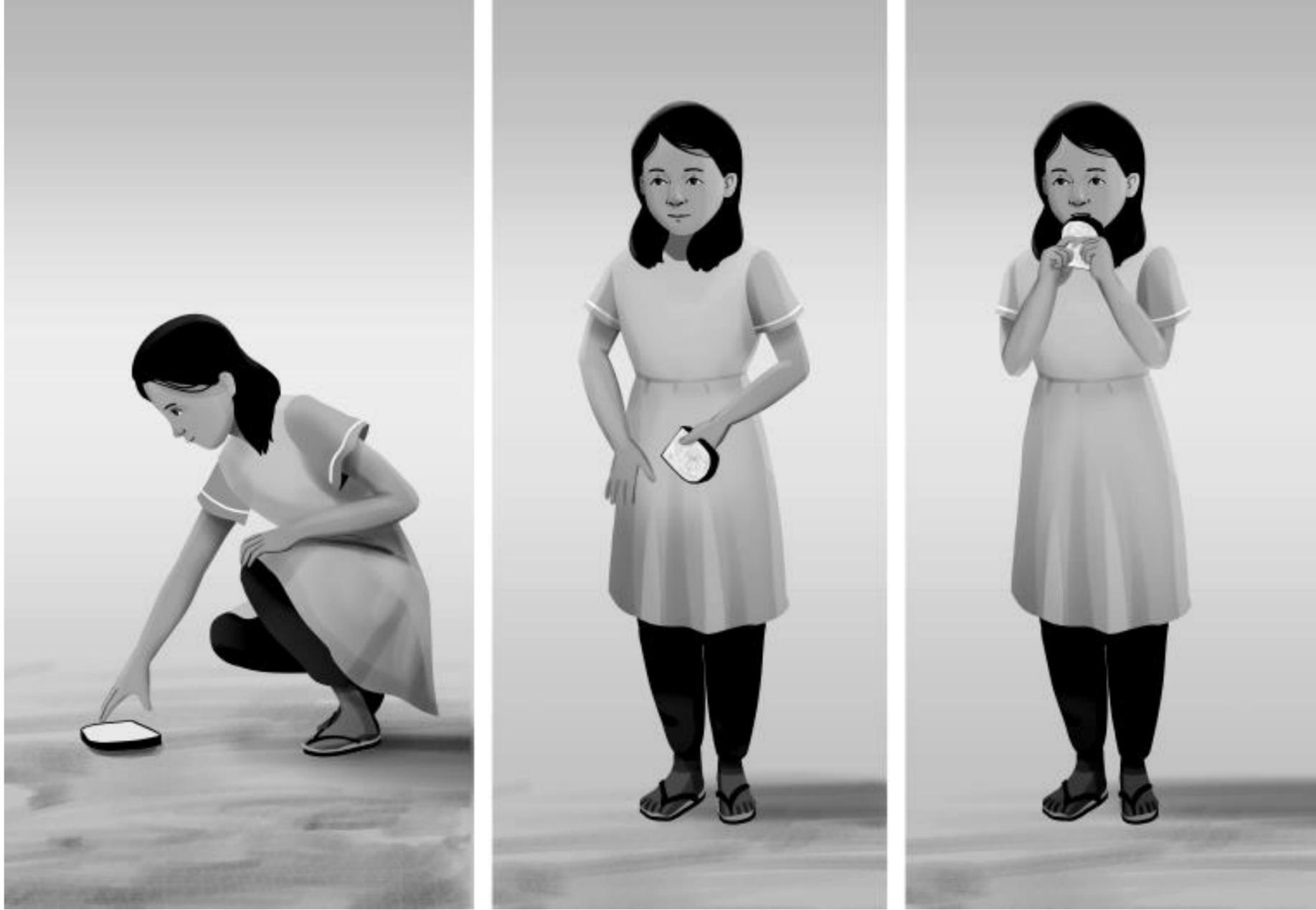
বাসি খাবার গরম না করে শুধুমাত্র গন্ধ পরীক্ষা করে খাওয়া হচ্ছে।  
এটি একটি খারাপ অভ্যাস। এতে খাবারে জীবাণু থাকতে পারে  
এবং আমাদের পেট খারাপ, বমি, পাতলা পায়খানা ইত্যাদি হতে পারে।





বাসি খাবার গরম করে খাওয়া হচ্ছে । খাবার গরম করলে জীবাণু মারা যায় ।  
এটি একটি ভালো অভ্যাস ।





মেঝেতে খাবার পড়ে গেলে সেই খাবার সাথে সাথে তুলে নিয়ে হাত এবং জামা দিয়ে মুছে খাওয়া হচ্ছে। এটি একটি খারাপ অভ্যাস। এমন খাবারে জীবাণু থাকে, তাই এ ধরনের খাবার আমরা খাব না।





মেঝেতে পড়ে যাওয়া খাবার না খেয়ে ফেলে দেয়া হচ্ছে ।  
এটি ভালো অভ্যাস ।