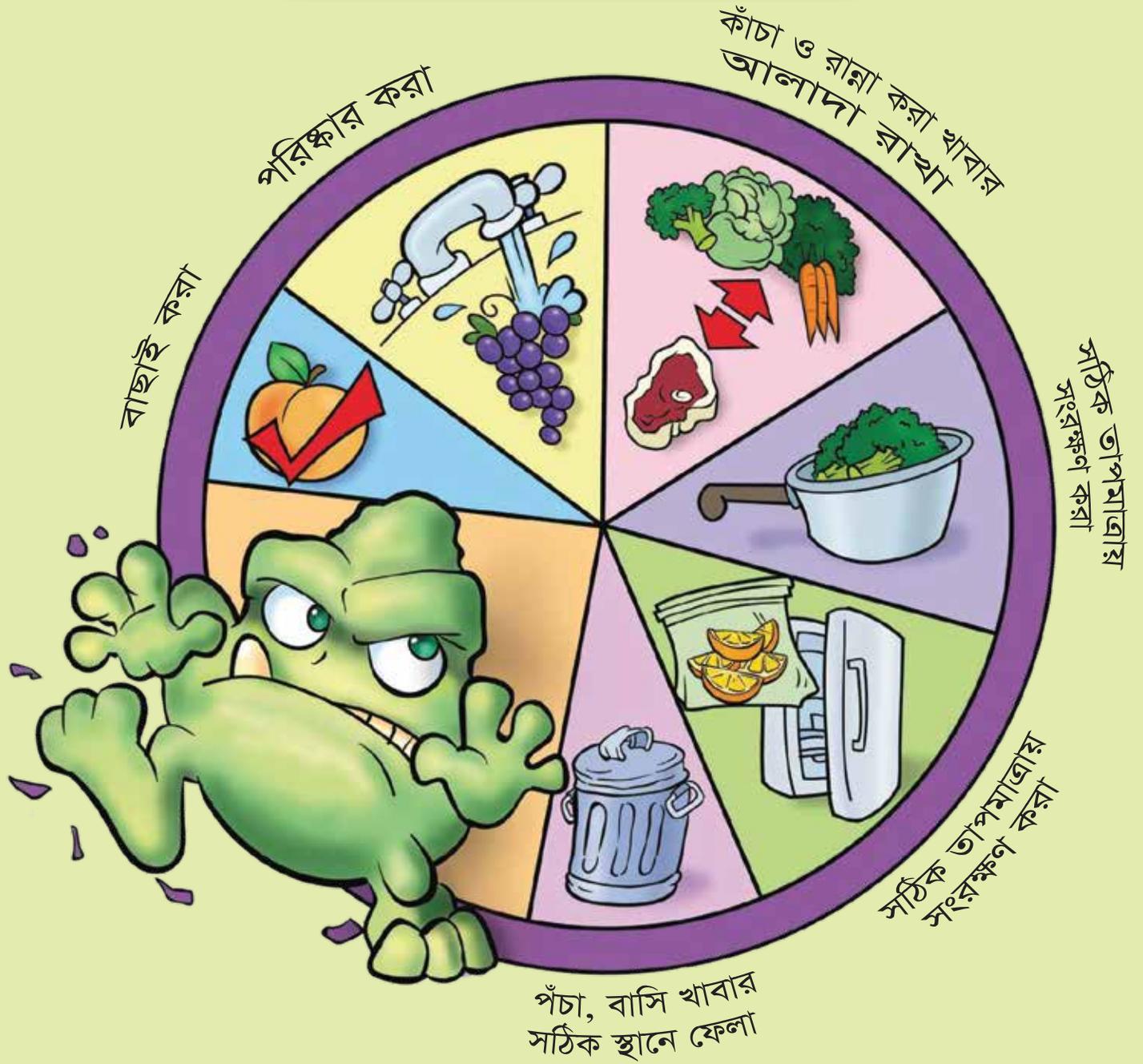




নিরাপদ খাদ্যের ৫ টি ধাপ



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
খাদ্য মন্ত্রণালয়

রেফ্রিজারেটে খাদ্য সংরক্ষণের নিয়মাবলী



ডীপ কম্পার্টমেন্ট

আবৃত কাঁচা মাছ ও মাংস সংরক্ষণের জন্য ব্যবহার করুন

মাঝের তাক

কাঁচা গ্রহনযোগ্য খাদ্য সংরক্ষণের জন্য ব্যবহার করুন

নিচের তাক

ডিম ও দুগ্ধ জাতীয় খাদ্য সংরক্ষণের জন্য

ড্রয়ার

শাকসবজী এবং ফলমূল সংরক্ষণের জন্য

দরজার তাকসমূহ

প্রাকৃতিক প্রিজাভেটিভ যুক্ত খাদ্য ও পানীয় সংরক্ষণের জন্য ব্যবহার করুন



রেফ্রিজারেটে কাঁচা ও রান্না করা খাবার আলাদা রাখুন

রেফ্রিজারেটে নতুন খাদ্যদ্রব্য পুরাতন খাদ্যদ্রব্যের পেছনে রাখুন



গরম খাবার ফ্রিজে রাখবেন না।

ফ্রিজে খোলা খাবার রাখবেন না, ঢাকনায়ুক্ত পাত্রে রাখুন



খাদ্য সংরক্ষণে অবশ্য করণীয়



মাছ, মাংস জাতীয় খাবার থেকে ফলমূল ও শাকসবজী জাতীয় খাবার পৃথকভাবে রাখতে হবে

রান্না করা খাবার ও খাদ্য পরিষ্কারক দ্রব্য আলাদা রাখতে হবে



শাকসবজী ও ফলমূল কাটা হলে যতদ্রুত সম্ভব রান্না করে ফেলতে হবে

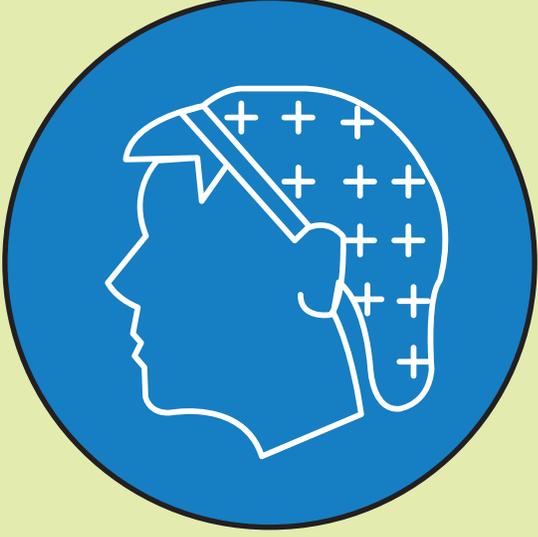
কাটা শাকসবজী ও ফলমূল রান্নার পূর্ব পর্যন্ত ঢেকে রাখতে হবে

চিনি ও লবন জাতীয় সংরক্ষণযোগ্য খাবারগুলো মেঝে থেকে কমপক্ষে ৬ ইঞ্চি উপরের স্থানে রাখতে হবে।



খাদ্য দ্রব্য কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় থেকে দূরে রাখতে হবে

রান্নার স্থানে পালনীয় বিষয়সমূহ



রান্নার স্থানে মাথার টুপি বা
ক্যাপ পরিধান করুন



রান্নার স্থানে হাতে গ্লাভস
পরিধান করুন



রান্নার স্থানে যে কোন অলংকার
ব্যবহার থেকে বিরত থাকুন

রান্নার স্থানে প্রবেশের পূর্বে সাবান ও পরিষ্কার
পানি দিয়ে হাত ধুয়ে নিতে হবে।



রান্নাঘরে ধূমপান করবেন না



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

প্রবাসী কল্যাণ ভবন, ৭১-৭২ ইস্কাটন গার্ডেন, ঢাকা-১০০০