

کراس کنٹامنیشن (آلودگی) کے خطرات کو سنبھالنا

کراس کنٹامنیشن (آلودگی) کچن میں ایک بڑا کھانے کا حفاظتی خطرہ (فوڈ سیفٹی حیراڈ) ہے۔ یہ ضروری ہے کہ انفیکشن سے متعلق تمام خطرات کو روکنا یقینی بنایا گیا ہے۔

کچا یا غیر پکا ہوا کھانا اور تیار کھنا الگ الگ رنگ کے چائنگ بورڈ پر کاٹیں



تمام آلات اور کھانے کو چھونے والی سطحیں صاف اور جراثیم سے پاک کر لیں



کھانے کو ڈھک کر اور محفوظ رکھیں۔

