

# سلاد کو دھونا

کبراس کنٹامنیشن (آلودگی) کچن میں ایک بڑا کھانے کا حفاظتی خطرہ (فوڈ سیفٹی حیزارڈ) ہے۔ یہ ضروری ہے کہ انفیکشن سے متعلق تمام خطرات کو روکنا یقینی بنایا گیا ہے۔ تازہ پیداوار میں بیکیٹیریا، فنگی، اور دوسرے چھوٹے جراثیم کے ساتھ ساتھ کیرٹے ماد اویات کے ذرات کو بڑھنے کا موقع ملتا ہے۔ پھلوں اور سبزیوں کی حفاظت کو یقینی بنانے کے لیے اقدامات موجود ہیں جن سے آپ مدد لے سکتے ہیں۔

1. چھری کا استعمال کر کے گلے یا خراب پتوں سے نجات حاصل کریں



2. ایک ایک پتے کو پانی میں اچھی طرح دھولیں

3. بچی کچی گندگی کو صاف کرنے کے لیے برش کا استعمال کر سکتے ہیں



4. صفائی کے بعد اگر کوئی خراب اور گندے پتے رہ جائیں تو اسے پھینک دیں

5. سپلائر کی ہدایت کے مطابق، کھانے کو اچھے معیار کے سینینٹائزر میں چھوڑیں



6. اگر ضرورت ہو تو بہتے ہوئے پانی میں ایک بار پھر دھولیں۔

7. کھانے کو محفوظ کرنے کے لیے فوراً خشک کر لیں۔

