

Повеќе од 200 болести се пренесуваат преку храна

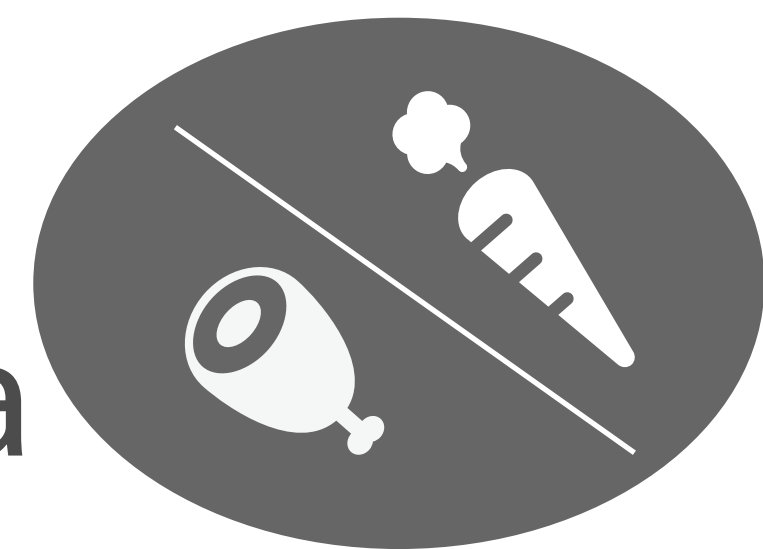
Правилното ракување може да ги превенира болестите
кои се пренесуваат преку храната

Следете ги 5-те клуча препорачани од СЗО за побезбедна храна

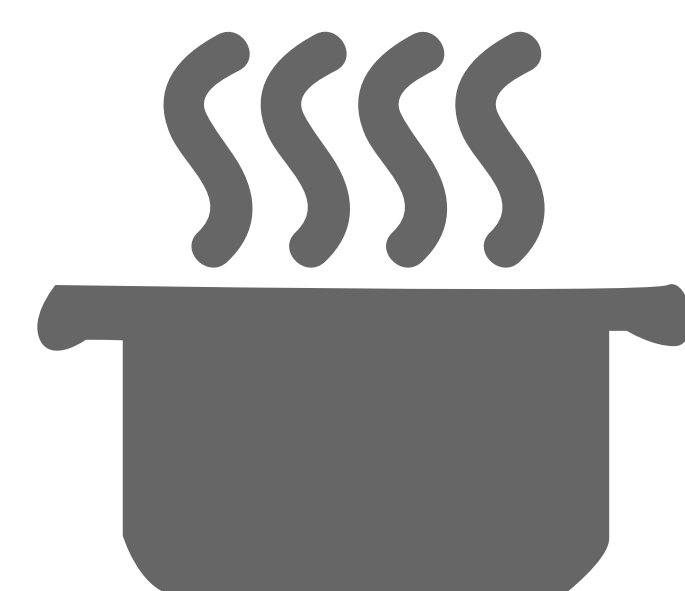
1 Одржувајте ја хигиената



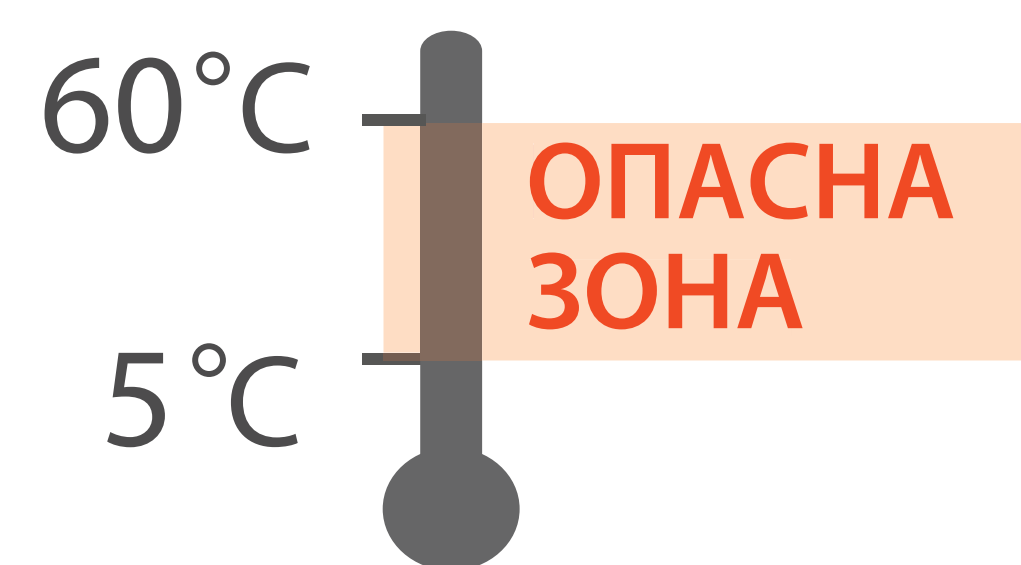
2 Чувајте ја одделно
сировата и зготвената храна



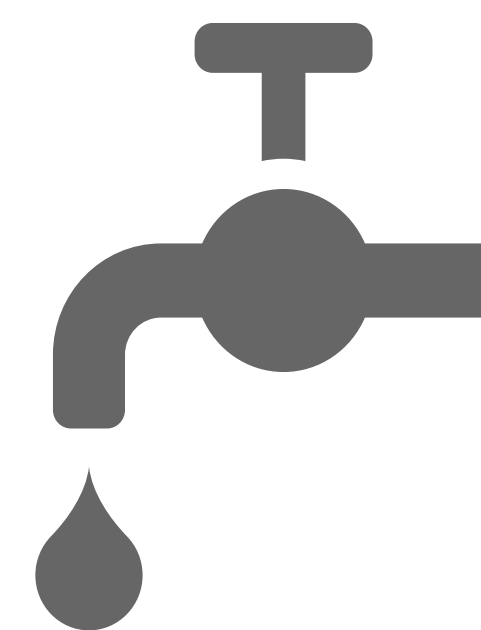
3 Приготвувајте ја храната
темелно



4 Чувајте ја храната на
безбедна температура



5 Користете безбедна вода
и свежи продукти



Извор : СЗО 5 клуча за безбедна храна, СЗО 2001