

हाथों को साफ रखें!



भोजन के कारण होने वाली बीमारी को रोकने में साफ-सफाई एक प्रमुख कारक है। हाथों को साबुन और गुनगुने पानी से 20 सेकंड तक धोयें:

- भोजन को हाथ लगाने से पहले और बाद में
- विना पके अंडों या कच्चे मांस, पोलट्री, या मछली और उनके जूस को हाथ से पकड़ने के बाद
- वाथरूम इस्तेमाल करने के बाद
- डाईपर बदलने के बाद
- पालतू जानवरों को हाथ लगाने के बाद
- वीमार व्यक्ति की देखभाल करने के बाद
- अपनी नाक सिनकने, खाँसने, या छींकने के बाद

क्या आपके पास खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी कोई सवाल हैं?

AskKaren.gov



खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी सवाल पूछने के लिये
AskKaren.gov वेबसाइट पर
"Ask Karen" पर जायें।

USDA मीट एण्ड पोलट्री शॉटलाइन को निम्नलिखित
पर फोन करें: 1-888-MPHOTLINE
(1-888-674-6854)

MPHotline



USDA

संयुक्त राज्य का कृषि विभाग
खाद्य सुरक्षा एवं निरीक्षण सेवा

www.fsis.usda.gov

USDA एक समान अवसर प्रदाता एवं नियोजकता है।

दिसंबर 2011