

কীভাবে উৎপাদিত তাজা শাকসজী হ্যান্ডেল করবেন

কোভিড-১৯ ভাইরাসটি খাদ্যবাহিত নয় তবে উৎপাদন এবং অন্যান্য সকল খাবার হ্যান্ডেল করার সেরা অনুশীলন গুলি এখনও প্রয়োগ করা হয়।



- ১) সতেজ পণ্য হ্যান্ডেল করার আগে, খাদ্য প্রস্তুত করার সময় এবং খাবার পরিবেশন এবং গ্রহণের আগে আপনার হাত সাবান এবং পানি দিয়ে ২০ সেকেন্ডের জন্য ধুয়ে নিন
- ২) সতেজ পণ্যগুলি শীতল রাখুন। এটি গুণমান এবং সুরক্ষার জন্য গুরুত্বপূর্ণ। এটি চলমান বার্তা বহন করে। আপনার টাটকা পণ্য গাড়ির গরমে রাখবেন না, ফল এবং শাক-সজিগুলো শীতল হওয়া পর্যন্ত ঠাণ্ডা করুন যতক্ষণ না হিমায়িত হয়।
- ৩) তাজা ফল বা শাকসজি খাওয়ার বা রান্না করার পরিকল্পনা করার ঠিক আগে ঠান্ডা প্রবাহমান জলে ধুয়ে ফেলুন। যদি তাজা ফল বা শাকসজির ত্বক কঠোর এবং রুক্ষ হয় তাহলে এগুলি ঘষতে ব্রাশ ব্যবহার করতে পারেন।
- ৪) টাটকা পণ্য ধোয়ার জন্য সাবান বা ব্লিচিং দ্রবণ ব্যবহার করবেন না। ব্লিচ, অন্যান্য স্যানিটাইজার এবং ডিটারজেন্ট খাওয়া বিপজ্জনক হতে পারে এবং অন্যান্য স্বাস্থ্যের সমস্যার কারণ হতে পারে।
- ৫) রান্নাঘরে তাজা পণ্য প্রস্তুত এবং সংরক্ষণের সময় ক্রস-দূষণ থেকে বিরত থাকুন। ফল এবং শাক সজীগুলি মাছ এবং হাঁস-মুরগীর কাঁচা মাংস থেকে পৃথক রাখুন এবং রান্নাঘরের যে কোনও সরঞ্জাম (যেমন, কাটিং বোর্ড, ছুরি) যা কাঁচা মাংসের সংস্পর্শে এসেছে তা হ্যান্ডেল করার পরে সজ্জো সজ্জো হাত ধুয়ে ফেলুন

কোভিড-১৯ এর আরও তথ্য জানার জন্য ভিজিট করুন: instituteforfoodsafety.cornell.edu/coronavirus-covid-19/international-resources



Cornell University



মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের আন্তর্জাতিক উন্নয়ন সংস্থা (ইউএসএআইডি) এর মাধ্যমে আমেরিকান জনগণের উদার সহায়তায় এই নথিটি সম্ভব হয়েছে। বিষয়বস্তু লেখকদের দায়িত্ব এবং এটি ইউএসএআইডি বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র সরকারের মতামতগুলি প্রতিফলিত করে না। প্রোগ্রামের ক্রিয়াকলাপগুলি ইউএসএআইডি দ্বারা সমবায় চুক্তির নং ৭২০০এএ১৯এলই০০০০৩ এর অধীনে অর্থায়ন করা হয়।