

අත් පිරිසිදුව තබාගෙන ආහාර පිරිසිදුව තබාගනිමු

ආහාර හසුරුවන්නන් සඳහා අත්වල සනීපාරක්ෂාව

ඔබගේ අත් සෝදා ගැනීම



1. අත් සේදීම සඳහා සපයා ඇති බේසමේ ඔබගේ අත් සෝදා ගන්න.



2. පෙණ එන තෙක් සබන් භාවිතා කරන්න.



3. අත්ල, ඇඟිලි, මහපට්ලිලි, නියපොතු සහ මැණික් කටු සෝදා ගන්න.



4. ගලායන උණු ජලයට පහළින් අත් සෝදා ගන්න.



5. අත් හොඳින් වියළා ගන්න.

පහත අවස්ථාවලට පෙර කාර්ය මණ්ඩලය විසින් සිය අත් සෝදාගත යුතුය:



- ආහාර අත්පත ගැම ආරම්භ කිරීම හෝ නැවත ඇරඹීම (උදාහරණ වශයෙන් වැඩ මුරයක් ඇරඹීම, විවේකයක් අවසාන කර නැවත වැඩ ඇරඹීම)



- ආහාර අත්පත ගැම



- බැහැරකල හැකි අත් වැසුම් භාවිතය.

පහත අවස්ථාවලට පසු කාර්ය මණ්ඩලය විසින් සිය අත් සෝදාගත යුතුය:



- වැසිකිළියට යාම
- අමු කොටස් අත්පත ගැම
- ආහාර පාන ගැනීම, හෝ දුම් පානය
- ඇඟිලි ගුරීම, නියපොතු හැපීම, දුම් පානය, කුරුෂ හෝ බිබිලි ඇල්ලීම ආදී එකිනෙක ගැවිය හැකි පුරුදු



- කැස්ස, කිවිසීම සිදු කරන විට, ලේන්සුබක හෝ බැහැර කල හැකි ටිෂූ භාවිතා කිරීම
- කසළ ඇල්ලීම හෝ බැහැර කිරීම
- සතුන් ඇල්ලීම



- ආහාර හැර වෙන කිසිදු දෙයක් ඇල්ලීම (උදාහරණ වශයෙන් මුදුල, පිරිසිදු කරන රෙදි, පිරිසිදු කරන උපකරණ)
- වෙනත් ආහාර නිෂ්පාදන හා සම්බන්ධවිය හැකි ආහාර අත්පත ගැම (උදාහරණ වශයෙන් අමු මස්, ඇට වර්ග හෝ වෙනත් අසාත්මික කාරක)

Don't let your food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au
www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety



Department of Health

මෙම පළකිරීම විශේෂ මාධ්‍යයකින් ලබාගැනීමට, <foodsafety@health.vic.gov.au> ඔප්පේ ආහාර ආරක්ෂක ඒකකයට ඊමේල් කරන්න. Melbourne හි 1 Treasury Place, වික්ටෝරියානු රජය විසින් අවසර ලබා දී ප්‍රකාශයට පත් කරන ලදී. © State of Victoria, මැයි 2023. අන්තර්ජාලය හරහා බැලීමට health.vic <www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety> මුද්‍රණය කිරීම Finsbury Green විසින් සිදුකරනු ලැබේ. (2303382a)