

Yemek yapılan yerlerin  
temiz olmasına dikkat ediniz.



Özellikle salça, turşu, konserve,  
süt, yoğurt ve peynir gibi  
gıdaları temizlik maddelerine ait  
kaplarda saklamayınız.

Gıdaları temizlik maddelerinden  
ayrı tutunuz.



Yemeklerden önce ve sonra  
ellerinizi yıkayınız.

Tuvaletten sonra ellerinizi  
sabunla iyice yıkayınız.

Şikayetleriniz için  
Sağlık Bakanlığı,  
Tel : 0.312.432 17 69  
Fax : 0.312.430 18 49  
e-mail: [sikayet@saglik.gov.tr](mailto:sikayet@saglik.gov.tr)



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
TEMEL SAĞLIK HİZMETLERİ  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
SAĞLIK PROJESİ  
GENEL KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Güvenli Gıda

Tüketiminde Dikkat

Edilmesi Gereken

Temel İlkeler



Gıda maddesi satın alırken, üretim tarihi, son kullanma tarihi veya raf ömrü gibi etiket bilgilerini kontrol ediniz.

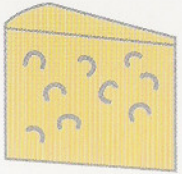
Son Kullanma tarihi geçmiş gıdaları kesinlikle satın almayınız ve tüketmeyiniz.



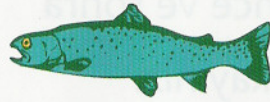
Güvenilir gıda tüketimi için işlenmiş gıdaları seçiniz.

Pastörize veya sterilize edilmiş sütü tercih ediniz.

Çiğ süttten yapılmış taze peynirleri tüketmeyiniz.



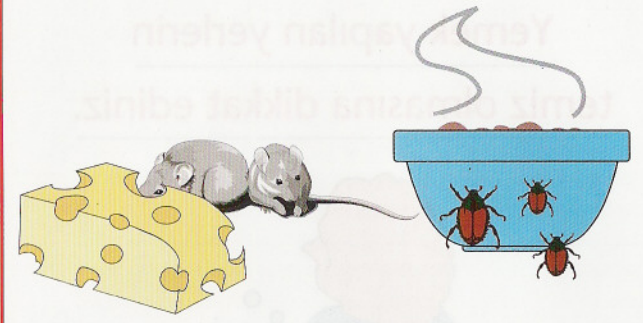
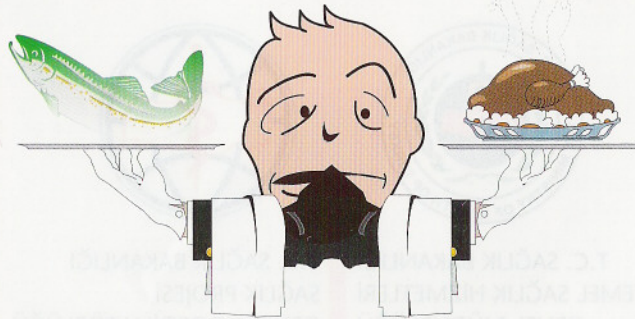
Dondurulmuş gıdaları özellikle tavuk, balık ve kırmızı etleri buzu çözüldükten sonra yeniden dondurmayınız.



Derin Dondurucudan Çıkarılan ve Buzu Çözülen Gıda Maddesi



Pişmiş gıdaların çiğ gıdalar ile temasından kaçınınız.

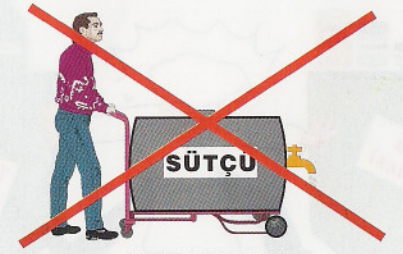


Gıda maddelerini böcek, kemirgen ve haşereler ile temas etmeyecek şekilde koruyunuz.

Yiyeceklerinizi açıkta bırakmayınız. Kapalı bir şekilde muhafaza ediniz.

Açıkta bırakılmış, bekletilmiş gıdaları tüketmeyiniz.

Açıkta satılan gıda maddelerini kesinlikle almayınız.



Sokak Sütçüsü