

بیمار عملے کو کھانے کو ہینڈل کرنے کی اجازت نہ دیں

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



یاد رکھیں، غیر مسجمنڈ نہ کیے ہوئے کھانے کو دوبارہ مسجمنڈ نہ کریں

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



صاف اور جراثیم سے پاک تیاری کی جگہ
کھانے سے متعلق حفاظتی خطرات کو کم کرتی ہے۔

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



• ہاتھ دھونے سے آلودگی سے بچا جا سکتا ہے۔

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



آلودگی سے بچنے کے لیے پکا ہوا اور غیر پکا ہوا کھانا الگ رکھیں۔

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



گرم کھانے کو 60°C یا اس سے زیادہ درجہ حرارت پر رکھیں۔
ٹھنڈے کھانے کو 5°C سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



کھانے کی اشیاء کو اچھی طرح
75°C یا اس سے زیادہ درجہ حرارت پر پرکائیں۔

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

