

खाणा सुरक्षित राख्न घरमा सबैको भूमिका हुन्छ !



छनोट
सुरक्षित काँचो खाद्य वस्तु छान्नुहोस्



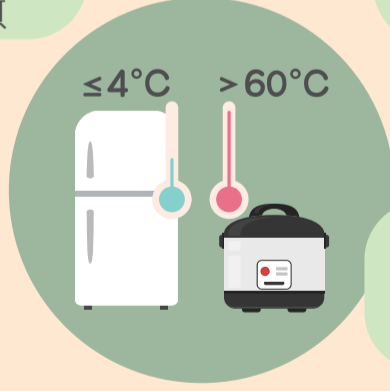
सफाइ
हात र भाँडाकुँडा सफा राख्नुहोस्



अलग
काँचो र पकाएको खाना अलग गर्नुहोस्



पकाउने
राम्ररी पकाउनुहोस्



सुरक्षित तापमान
खाना सुरक्षित तापक्रममा राख्नुहोस्



खाद्य सुरक्षा बारे थप जान्न QR कोडहरू स्क्र्यान गर्नुहोस्!



खाद्यजन्य रोगहरू र उच्च जोखिमयुक्त खाना



खाद्य सुरक्षाको लागि पाँच कुञ्जीहरू



पोषण लेबलिंग



खानाको एलर्जी



विषयगत वेबपेज