

بیشتر بدانیم :

انواع عفونت و مسمومیت های مواد غذایی

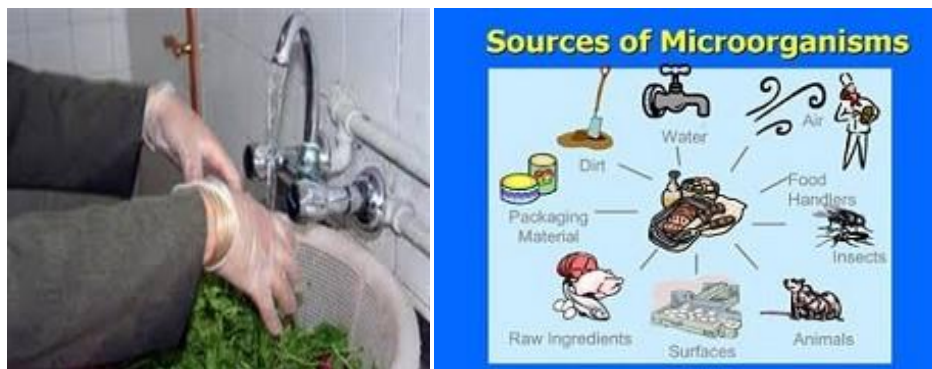
1- میکروبی مانند سالمونلوز

2- ناشی از انگل مانند کرم کدو در گوشت گاو

3- ناشی از مصرف گیاهان و حیوانات سمی مانند قارچ ها و بعضی ماهی های سمی

4- ناشی از مصرف سموم مترشحه از میکروب ها در ماده غذایی مانند بوتولیسم

5- ناشی از وجود ماده شیمیایی مانند سرب ، روی و مس که از طریق وسایل تهیه و یا نگهداری وارد غذا ها می گردد و همچنین آلودگی ماده غذایی با حشره کش ها



How are foodborne illnesses prevented?

1. COOK.
2. SEPARATE.
3. CHILL.
4. CLEAN.
5. REPORT.

