

کھانے کی حفاظت اور تازگی

ضروريات كالمجموعه / بنڈل

کھانے تک رسائی پانے والے ہمارے پڑوسیوں کی حفاظت کو پھینی بنانے کے لئے، تمام تازہ کھاناجو فوڈ فارلا نُف کے ذریعہ بچایاجاتا ہے، کوسنجالنے، ذخیرہ کرنے اورٹرانسپورٹ کے لئے سخت حکومتی رہنماخطوط کے مطابق ترتیب دیااور پیک کیاجاتا ہے۔

موجودہ صور تحال میں ہم جہاں تازہ کھانے کے تھیلے۔ ہمارے ضروری سامان کا بنڈل - پیک کرتے ہیں، ہم نے یہ تھیلے تیار کرتے وقت حفظان صحت میں اعلی ترین سطح کو یقینی بنایا ہے۔ تاہم، پھر بھی ہم آپ کو درج ذیل بہترین طریقوں پر عمل کرنے کی ترغیب دیتے ہیں:

- تمام تازه کھانااچھی طرح سے دھونا
- کسی بھی ڈیے کو کھولنے سے قبل ،اس کی اوپر ی سطح کوصابن اوریانی سے دھونا
 - اینے کھانے کواچھی طرح سے رکانا
 - اینے ہاتھوں کو ہا قاعد گی سے دھونااور سینی ٹائیز کرنا

اگر آپ کوضر وریات کاایک مجموعہ /بنڈل مل رہاہے تواس کا مقصد اس غیریقینی وقت میں آپ کو فوری مدد فراہم کرناہے اوراس میں بازیافت،عطیہ اور خریداری کی گئی خوراک کاایک مجموعہ شامل ہے – کمیونٹی کوضر وری سامان کی فراہمی کوسخاوت، کاروباروں اور ہالٹن ریجن کے باہمی تعاون سے یقینی بنایا جاتا ہے۔

فوڈ فارلا ئف موجو دہ صور تحال کی نگرانی کر تار ہتاہے اور صحت عامہ کی ایجنسیوں کی سفار شات پر عمل کر تاہے۔

استعال کے لئے بہترین وقت کی حد

تاریخ سے پہلے تک بہترین (بیٹ بی فورڈیٹ)، جے پائیدار زندگی کی تاریخ بھی کہاجاتا ہے، آپ کو بتاتی ہے کہ پہلے سے پیک شدہ کھانے کی پائیدار مدت کب ختم ہوتی ہے۔ پائیدار زندگی کامطلب متوقع وقت کی مدت ہے جو ایک ند کھولے ہوئے کھانے کی مصنوعات، جب اسے مناسب شر ائط کے تحت ذخیرہ کیا جاتا ہے، کہ کھانا، بر قرار رکھے گا: تازگی، ذائقہ، غذائیت، یابنانے والے کے ذریعہ دعوی کر دہ کوئی دوسری خصوصیات۔

تاریخ سے پہلے تک بہترین کا چارٹ -ایک اور ایٹیمنٹ