

# Повеќе од 200 болести се пренесуваат преку храна

Правилното ракување може да ги превенира болестите  
кои се пренесуваат преку храната

Следете ги 5-те клуча препорачани од СЗО за побезбедна храна

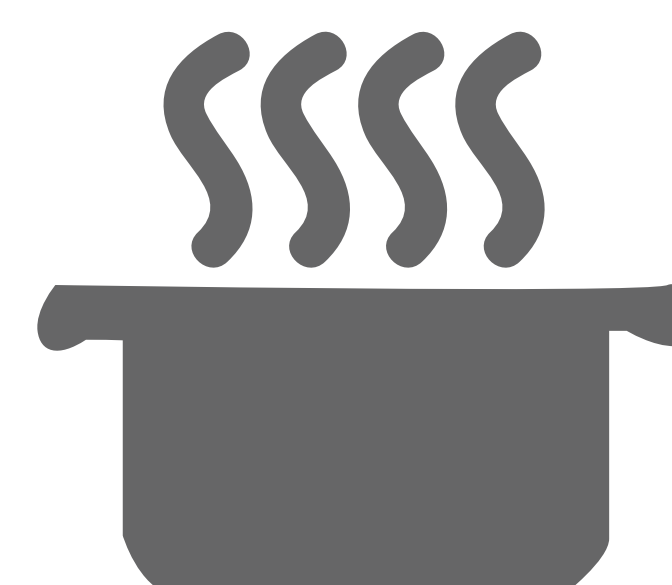
**1** Одржувајте ја хигиената



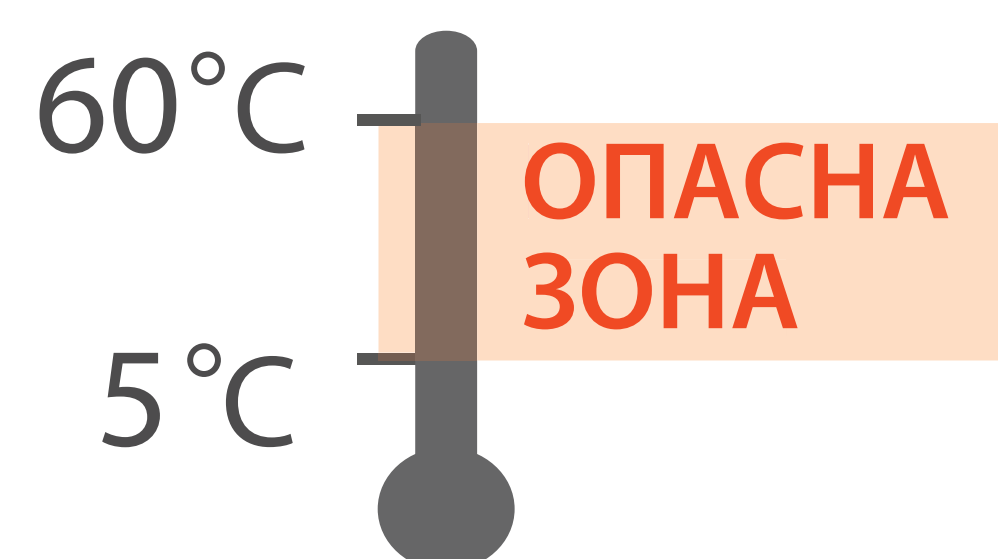
**2** Чувајте ја одделно  
сировата и зготвената храна



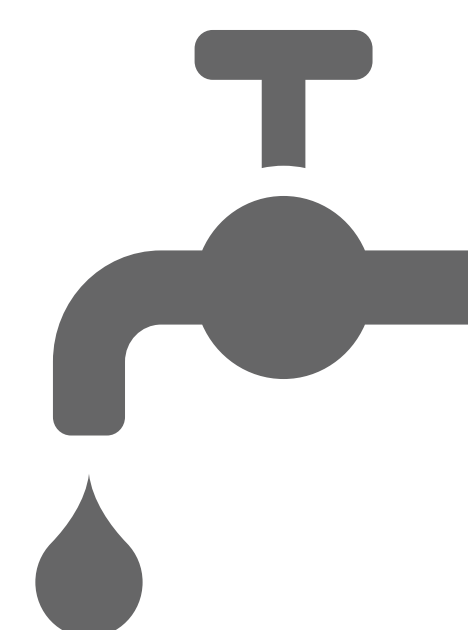
**3** Приготвувајте ја храната  
темелно



**4** Чувајте ја храната на  
безбедна температура



**5** Користете безбедна вода  
и свежи продукти



Извор : СЗО 5 клуча за безбедна храна, СЗО 2001