



عید الاضحیٰ کا جشن

عید الاضحیٰ لوگوں کو قریب لاتی ہے اور اکثر اس موقعے پر کھانا شیئر کیا جاتا ہے۔

صوبائی سطح پر مجاز مذبحہ خانے سے حاصل کی گئی گوشت کی مصنوعات کی حکومت جانچ کرتی ہے تاکہ کھانے کے لیے ان کے محفوظ ہونے اور جانوروں کی فلاح و بہبود کے معیاروں کے مطابق ہونے کو یقینی بنا سکیں۔

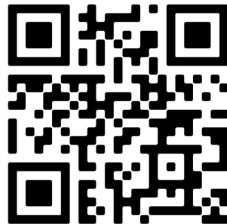
مجاز مذبحہ خانے سے گوشت کی اپنی مصنوعات حاصل کر کے آپ محفوظ غذا کو یقینی بنانے میں مثبت قدم اٹھا رہے ہیں۔



مجاز مذبحہ خانے سے گوشت کی مصنوعات کا انتظام اور ان کی نقل و حمل

- گھر پہنچتے ہی گوشت کو اس وقت تک فریج میں رکھیں جب تک آپ اس کو پکانے کے لئے تیار نہ ہوں۔
- کچے گوشت کے رابطہ میں آنے والی تمام سطحوں کو اچھی طرح صاف کریں۔
- گوشت کو 71°C یا 160°F تک کے کم از کم اندرونی درجہ حرارت تک پکائیں۔

مزید معلومات کے لیے، QR کوڈ اسکین کریں یا یہ ویب سائٹ ملاحظہ کریں
manitoba.ca/EID-Food-Safety



قربانی کے گوشت کو گوشت کے پلانٹ میں فریج میں نہیں رکھا گیا ہے۔

- براہ مہربانی اس حوالے سے مندرجہ ذیل غذائی سلامتی کے بہترین طرز عمل پر غور کریں:
- آلودگی سے بچاؤ کے لئے اس بات کو یقینی بنائیں کہ گوشت کی مصنوعات کو اچھے سے پیک کیا گیا ہو۔
- گوشت کی مصنوعات کی نقل و حمل کے لئے تھیلی میں رکھی برف یا برف کے پیک کے ساتھ ایک صاف پورٹیبل کولر استعمال کریں۔
- گوشت کی مصنوعات کی درجہ حرارت کے حوالے سے خطرناک وقفے میں رہنے کی میعاد کم سے کم رکھیں: 5°C (41°F) تا 60°C (140°F)