

காஞ்சிபுரம் மாவட்டத்தில் பொதுமக்கள் மழை காலங்களில் உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மை சம்பந்தமாக கடைபிடிக்க வேண்டிய வழிமுறைகளை குறித்து பின்வருமாறு மாவட்ட ஆட்சியத்தலைவர் அவர்களால் விழிப்புணர்வு வழங்கப்பட்டது.

1. குடிநீர் அல்லது குளோரினேற்றம் செய்யப்பட்ட மற்றும் காய்ச்சிய குடிநீரை பயன்படுத்த வேண்டும்
2. ISI தர முத்திரை மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உரிமம் உள்ள பாட்டிலில் அடைக்கப்பட்ட குடிநீர் அல்லது குளோரினேற்றம் செய்யப்பட்ட பாதுகாக்கப்பட்ட குடிநீரை பயன்படுத்த வேண்டும்.
3. உடனுக்குடன் தயாரிக்கப்பட்ட சூடான உணவை மட்டும் உட்கொள்ள வேண்டும்.
4. தயாரிக்கப்பட்ட உணவுப்பொருட்களை பாதுகாப்பான முறையில் மூடி பயன்படுத்த வேண்டும்.
5. சமையலுக்கு பயன்படுத்தப்படும் காய்கறி வகைகளை சமைக்கும் முன்பாக உப்புநீரில் சுத்தமாக கழுவி பயன்படுத்த வேண்டும்.
6. கார்போஉறட்டேர் நிறைந்த மற்றும் எளிதில் ஜீரணம் ஆகக்கூடிய உணவுப்பொருட்களை அதிகம் உட்கொள்ள வேண்டும்.
7. உலர் திராட்சை, வறுத்த முந்திரி. கடலை வகைகள், பிஸ்கட்டுகள், பால் பவுடர்கள், ரஸ்க் போன்றவற்றை போதுமான அளவு சேமித்து உட்கொள்ள வேண்டும்.
8. சமைத்த உணவுப்பொருட்களை குளிர்சாதனப்பெட்டியில் வைத்து பயன்படுத்துவதை தவிர்க்க வேண்டும்.
9. உணவு பொருட்களை தயாரிக்கும் போதும் சாப்பிடுவதற்கு முன்பும் கைகளை சோப்பு போட்டு சுத்தமாக கழுவ வேண்டும்.
10. சாலையோரம் விற்கப்படும் சுகாதாரமற்ற உணவுகளை சாப்பிடக்கூடாது.
11. எளிதில் கிருமி தொற்று ஏற்படக்கூடிய அசைவ உணவு பொருள்களை சுத்தமாக கழுவி ய பின்பு உயர் கொதிநிலை அடைந்த பின்பே உணவாக பயன்படுத்த வேண்டும்.
12. உணவு உபாதைகள், வயிற்றுபோக்கு மற்றும் வாந்திபேதி ஏற்பட்டால் ORS பாக்கெட்டுகள் மற்றும் கஞ்சி வகைகளை நீரிழிப்பு ஏற்படாமல் இருக்க உட்கொள்ள வேண்டும்.
13. உணவு மற்றும் உணவுப்பொருட்கள் பற்றிய புகார்களுக்கான வாட்ஸ் ஆப் புகார் எண்.9444042322.

மேற்கூறிய வழிமுறைகளை பொதுமக்கள் மழைகாலங்களில் பின்பற்றிட வேண்டும் என மாவட்ட ஆட்சியர் அறிவுறுத்தினார்.

செய்தி வெளியீடு,செய்தி மக்கள் தொடர்பு அலுவலர்,காஞ்சிபுரம்.