Ú†Ø§Ù„Ø´â€ŒÙ‡Ø§ÛŒ Ø¯Ù˜Ø±Ø§Ù† Ø¨Ø§Ø¯Ø§Ø±ÛŒ Ù˜ Ø±Ø§Ù‡â€Œ Ù„â€ŒÙ‡Ø§ÛŒ ØªØºÛŒÛŒØ±Ø§Ø¨

Ø¯Ù˜Ø±Ø§Ù† Ø¨Ø§Ø¯Ø§Ø±ÛŒ Ø¨Ø±Ø§Ø±Ø§ÛŒ Ù‡Ø± Ø®Ø§Ù†Ù…Ø§Ø¯Ù‡â€Œ Ø¨Ø³Ø§Ø¯Ù‡ Ø¨Ø³ÛŒØ§Ø± Ù‡Ø²ÛŒÙ†Ù‡â€Œ Ø¨Ø³ÛŒØ§Ø± Ù…Ù‡Ù… Ù˜ Ø¯Ø± Ø¹ÛŒÙ† Ø-Ø§Ù„ Ø¨Ø³ÛŒØ§Ø± Ù…Ù†Ø§Ø³Ø¨ Ø¨Ø±Ø§Ø¨Ø±Ø§Ø³Øª. Ø¯Ø± Ø§Ø¯Ø§Ù…Ù‡ Ø¨Ø±Ø§Ø¨Ø±Ø§Ø¯Ø¨Ø±Ø§Ø¯Ø¨Ø±Ø§Ø¯

Ù†ÛŒØ² Ø¨Ù‡ Ø±Ù^Ø¯Ù‡ Ø´Ù…Ø§ Ù•Ø´Ø§Ø± Ø¢Ù^Ø±Ø¯Ù‡ Ù^ Ø³Ø±Ø¹Øª Ø-Ø±Ú©Øª Ø±Ø§ Ø¨ÛŒØ´ Ø§Ø² Ù¾ÛŒØ´ Ú©Ø§Ù‡Ø´ Ù…Ø´Ú©Ù„ Ø§Ø€Œ Ù‡Ø§Ø¯Ø¨Ø§Ø€Œ Ø§Ø€Ø§Ø§Ø§Ø€Œ Ù…Ø§Ø´ÛŒÙ†Ø§Ø¨ Ø´Ø¯Ù‡ Ù…Ø§Ø´ÛŒÙ†Ø§Ø¨ Ø´Ø¯Ù‡ Ø¨Ø±Ø§ÛŒ Ø¢Ù^Ø²Ù…Ø§ÛŒØ´ Ù…Ø§Ø´ÛŒÙ†Ø§Ø¨

Ø²Ù†Ø§Ù† Ùˆ Ø²Ø§ÛŒÙ…Ø§Ù† Ø¯Ø± Ù…ÛŒØ§Ù† Ø¨Ú¯Ø°Ø§Ø±ÛŒØ¯. Ø¹Ø¯Ù… Ù…Øµ±Ù•
Ù„Ø¨Ù†ÛŒØ§Ø§Ø§Ú¯Ø± Ù„Ø¨Ù†ÛŒØ§Ø§ Ù†Ù…ÛŒâ€Œ Ù†Ú¯Ø±Ø§Ø§Ù†
Ù†Ø¨Ø§Ø´Ø¯ Ú†Ø±Ø§ Ú©Ù‡ Ø-ØªÛŒ Ø¯Ø± Ø§ÛŒÙ† ØµÙˆØ±Øª Ù‡Ù…
ÛŒâ€ŒØªÙˆØ§Ù†Ø§ÛŒÛŒ Ú©Ù„Ø³ Ú©Ø§ Ø¨Ø‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø±Ø§ Ø¨Ø¯Ù†Ø¨Ø§Ù†Ø§ÛŒÛŒ
Ø¨Ø±Ø³Ø§Ù†Ø¯!Ù‡Ù†Ú¯Ø§Ù…… Ú©Ù‡ Ø¨Ù‡ Ø®Ø±ÛŒØ¯ Ù…ÛŒâ€Œ Ø§ÛŒÙ†
Ú¯Ø²ÛŒÙ†Ù‡â€Œ‡Ø§ Ø±Ø§ Ø®Ø§Ø·Ø± Ø¨Ø³Ù¾Ø§Ø±ÛŒØ¯:Ù…Ø-ØµÙˆÙ„Ø§Ø§Ø ØºÙ†ÛŒ
Ø´Ø¯Ù‡ Ø¨Ø§ Ú©Ù„Ø§Ø… Ù…Ø§Ù†Ù†Ø¯ Ø¢Ø¨ Ù†Ø§Ù†Ø§ÛŒÛŒ Ø´ÛŒØ±Ø§Ø§ÛŒ
Ø´ÛŒØ± Ø¨Ø§ Ú©Ù„Ø§Ø… Ù…Ø§Ù† Ú¯Ø²ÛŒÙ†Ù‡â€Œ‡Ø§Ø§ÛŒ ØºÛŒØ± Ù†Ø§Ù†Ù‡
Ø®Ùˆ Ø¨Ø§ÛŒÛŒ Ù…Ø§Ø§ Ø¨Ø¯Ù‡ Ú©Ø§Ø±Ø§ÛŒÛŒ Ø¨Ø±Ø§ÛŒ Ø¨Ø¯Ù†Ø§ Ø¨Ø¯Ù‡
Ú©Ù„Ø§Ø³ Ù…Ø§Ø§ Ù…Ø§Ø§ Ù…Ø§Ø§ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡
Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡
Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡ Ø¨Ø¯Ù‡

Ø¨Ø§Ø±Ø¯Ø§Ø±ÛŒ Ø§Ø³Øª Ú©Ù‡ Ø¨ÛŒØ´ØªØ± Ø§Ù˜Ù‚Ø§Ø¯ Ø¯Ø± Ø³Ù‡ Ù…Ø§Ù‡ Ø³Ù˜Ù…
Ø¨Ø§Ø±Ø¯Ø§Ø±ÛŒ Ø§ØªÙ•Ø§Ù‚, Ù…ÛŒâ€Œ Ø§Ù•Ø¯Ø¯. Ø§ÛŒÙ† Ù…Ø³Ø¦Ù„Ù‡ Ø¨ÛŒØ´ØªØ± Ø¨Ù‡
Ø¯Ù„ÛŒÙ„ Ù˜Ø²Ù† Ø²ÛŒØ§Ø¯ÛŒ Ú©Ù‡ Ø-Ù…Ù„ Ù…ÛŒâ€Œ Ú©Ù†Ù†Ø¯Ù‡ Ù…
ÛŒâ€Œ Ù‡Ø¯.Ú†Ù†Ø¯ Ø±Ø§Ù‡â€Œ Ø-Ù„ Ø¨Ø±Ø§Ø¨Ø¨Ø¯ Ø§ÛŒÙ† Ù˜Ø¶Ø¹ÛŒØª: Ù…
Ø§Ù‡ÛŒÚ†Ù‡ Ø³Ø§Ù, Ù¾Ø§ÛŒØªØ§Ø§Ù† Ø±Ø§ Ú©Ø´ÛŒØ¯Ù‡ Ù˜ Ù…Ú†Ø²Ø§Ù† Ø±Ø§ Ø¨Ù‡
Ø¯Ø§Ø®Ù„ Ø®Ù… Ú©Ù†ÛŒØ¯.Ø¨Ù‡ Ù…ÛŒØ²Ø§Ù† Ú©Ø§Ù•Ù‡ Ú©Ù„Ø³ÛŒ Ù…Ø±Ø¨ÙˆØ·
Ú©Ù†ÛŒØ¯. Ú©Ù„Ø³ÛŒ Ø¹Ù‡ Ø¨Ù„Ø§Ù‡ Ø¨Ø± Ø³Ù„Ø…Ø§ØªÛŒ Ø§Ø³Øª Ù†Ø§â€Œ Ù†Ù‚Ø´ Ù…Ù‡Ù… Ø¯Ø§Ø±Ø¯ Ø¯Ø§Ø±Ø¯ Ø¯Ø§Ø±Ø¯ Ú©Ù‡ Ø§Ù•Ø¯Ø¯
Ø¨Ø±Ø§Ø¯Ø±Ø§Ù† Ø¹Ø²ÛŒØ² Ø¹Ù„Ø§Ù‚Ù‡ Ø¹Ø¯Ø§Ù„Øª Ù…Ø¹Ø´Øª Ù…Ø¹Ø§Ø´Ø±Øª Ú©Ø§Ø±Ø¯Ø§Ù†
Ú©Ù„Ø³ÛŒ Ø¯Ø±Ø§Ø³Øª Ø¹Ø§Ø¯Ø§Ø§Ø§

Ø¨Ø§Ø±Ø¯Ø§Ø±ÛŒâ€ŒØªØ§Ù† Ø±Ø§ Ù…ÛŒâ€Ø´Ù†Ø³Ø¯.

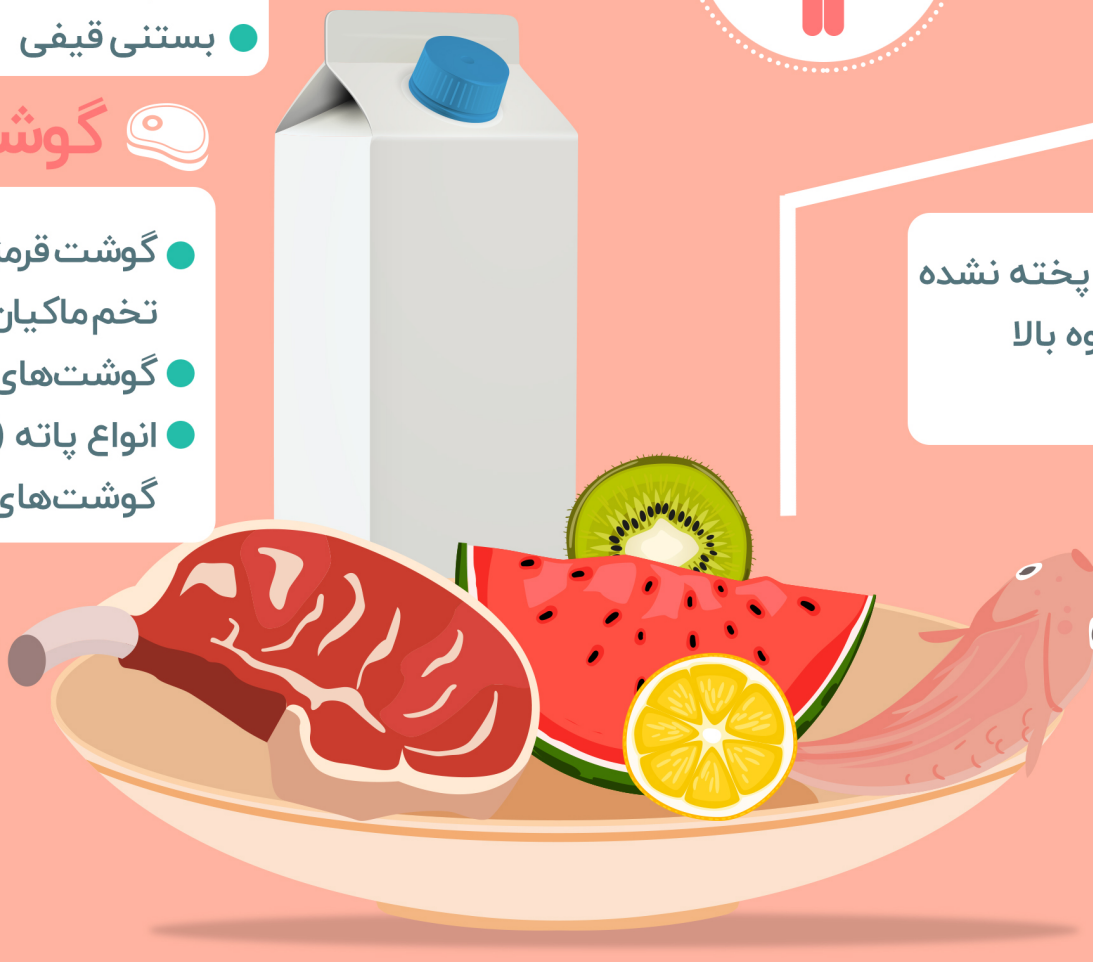
از خوردن این غذاها در دوران بارداری خودداری کنید

لبنیات

- شیر و انواع لبنیات خام و غیرپاستوریزه (بلوچیز، کممبرت و بری)
- بستنی قیفی

گوشت

- گوشت قرمز، گوشت پرندگان و انواع تخم ماکیان خام یا پخته نشده
- گوشت‌های آماده مصرف یخچالی
- انواع پاته (پوره گوشت) و گوشت‌های فراوری شده یخچالی



صیه برای ایمنی غذا در دوران بارداری

ر جای خنک

ک کننده به

د در جای سرد
داخل یخچال

ا سردی که
از یخچال قرار

دار کردن غذا
داخل یخچال



غذای خود را کاملاً بپزید و یا داغ کنید

غذا را تا حدی بپزید یا گرم کنید که از آن بخار داغ بلند شود.

اطمینان حاصل کنید که پس از پخت هیچ قسمتی از گوشت یا ماهی صورتی رنگ باقی نماند.

در هنگام پخت مرغ یا گوشت تازه باید از آن آب تمیز و شفافی خارج شود.

چنانچه از آب گوشت برای مزه دار کردن غذا استفاده کردید، قبل از مصرف آن را بجوشانید.

ر را رعایت کنید

ن هر غذایی حتی یک
ک، حتما دست‌هایتان
د و خشک کنید.

ام و پخته را جداگانه
رای خرد کردن آن‌ها از
ا استفاده کنید.

گوشت خام وارد مواد

برچسب محصولات غذایی را بررسی کنید

- از مواد غذایی که مدت مصرف آن‌ها ذکر شده استفاده کنید.

ماده غذایی را طبق دستورالعملی که روی آن نوشته شده نگهداری و طبخ نمایید.

پیش از مصرف موادغذایی و محصولات بدون بسته‌بندی مانند انواع سالادهای آماده، از سلامت و نحوه آماده‌سازی آن ها اطمینان حاصل کنید.