[illegible]

[illegible]

Phoca PDF

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

نواقص بهداشتی، ایجادیک واحد بهداشتی و مورد تایید و
نگهداری شرایط، حداکثر تلاش خود را مبذول می دارند .
وی همچنین یادآورشد : علاوه بر بازدید از آشپزخانه ها و
رستوران ها از موادغذایی تهیه شده با توجه به نوع
موادغذایی نمونه برداری میکروبی و شیمیایی انجام و جهت
تعیین انطباق با استاندارد به آزمایشگاه های مربوطه
ارجاع داده می شود .
جلالیان درپایان ضمن یادآوری اهمیت امنیت غذایی و سلامت
شهروندان بر رعایت دستورالعمل های بهداشتی توسط
متصدیان مراکز تهیه و توزیع موادغذایی تاکید نمودو از
مردم خواست در صورت مشاهده مشکلات بهداشتی حتما موارد را
با سامانه 190 در میان بگذارند .

2 / 2

Phoca PDF