



## پنچ کلیدبرای موادغذایی ایمن



## پنچ کلیدبرای رژیم غذایی سالم



## پنچ کلیدبرای فعالیتبدنی مناسب

**۱. اگر فعالیت بدنی کافی ندارید، خیلی دیر نیست، فعالیت بدنی منظم را شروع کنید و کم تحرکی را فراموش کنید.**

در جستجوی یک فعالیت بدنی سرگرم کننده باشید.

به تدریج فعالیت های بدنی گروهی خود را افزایش دهید.

به همراه اعضا خانواده فعال باشید - در خانه و خارج از خانه

در طول فعالیت های روزانه خود، سعی کنید برای مدت کوتاه تر نشینید.

**۲. با هر روشی که برای شما ممکن است، هر روز از نظر بدنی فعال باشید.**

مسافت بین خانه و مراکز خردی محلی را پیاده روی کنید.

به جای آسانسور از پله استفاده کنید.

از اتوبوس زودتر پیاده شوید و مقداری از راه را پیاده بروید.

**۳. حداقل ۱۵۰ دقیقه فعالیت بدنی با شدت متوسط در هر هفته داشته باشید.**

فعالیت بدنی را به عنوان بخشی از کار معمول و منظم خود قرار دهید.

برنامه ریزی کنید تا دوستان تان را ملاقات کنید و با هم فعالیت بدنی داشته باشید.

بخشی از زمان استراحت خود در محیط کار را به انجام فعالیت بدنی با همکاران خود اختصاص دهید.

اجنم کارهای خانه، باغبانی کردن و پیاده روی نمونه های خوبی از فعالیت بدنی با شدت متوسط هستند.

**۴. اگر شما می توانید، برای ارتقای سلامت و تناسب اندام از برخی فعالیت های بدنی منظم باشد بالا، لذت ببرید.**

فعالیت بدنی با شدت بالا را می توان از ورزش هایی مانند فوتبال، بدمنیتون و یا سکتball و فعالیت هایی مانند ایروبیک، بویین و شنا بدست آورد.

عضو یک تیم یا باشگاه ورزشی که شما از آن لذت می برد، شوید.

برای رفتن به محل کار به جای استفاده از خودرو، دوچرخه سواری کنید.

**۵. نوجوانان و جوانان در سن مدرسه باید حداقل ۶۰ دقیقه در روز فعالیت بدنی با شدت متوسط تا بالا داشته باشند.**

نوجوانان و جوانان را تشویق کنید که برای تفریح در ورزش و فعالیت بدنی شرکت کنند.

برای نوجوانان و جوانان یک محیط امن و حمایتی برای فعالیت بدنی فراهم کنید.

نوجوانان و جوانان را در معرض طیف گسترده ای از فعالیت های بدنی در مدرسه و خانه قرار دهید.



**۱. به نوزادتان در ۶ ماه اول زندگی فقط شیر مادر بدهید.**

از بدو تولد تا ۶ ماهگی، نوزاد شما باید تنها شیر مادر را در روز و شب دریافت کند.

هر وقت نوزاد احساس گرسنگی کرد، به او شیر بدهید.

**۲. موادغذایی متنوعی را بخورید.**

روزانه از هر پنج گروه غذای اصلی یعنی گروه نان و غلات، گروه سبزی ها، گروه میوه ها، گروه شیر و لبنتیات و گروه گوشت، حبوبات و تخم مرغ در حد تعادل مصرف کنید.

**۳. سبزی ها و میوه ها را به اندازه کافی مصرف کنید.**

میوه ها و سبزی های متنوعی را مصرف کنید. (بیش از ۴۰۰ گرم در روز)

سبزی ها و میوه های خام را به عنوان میان و عده به جای تنبلاتی که قند یا چربی بالای دارند، استفاده کنید.

هنگام طبخ سبزی ها و میوه ها، از پختن بیش از حد آنها جلوگیری کنید زیرا

می تواند باعث از بین رفتن ویتامین های مهم شود.

میوه ها و سبزی های کنسرو یا باشکش شده ممکن است مورد استفاده قرار گیرند، ا نوع بدون نمک یا قند اضافه شده را انتخاب کنید.

**۴. از چربی ها و روغن ها بطور محدود مصرف کنید.**

روغن های گیاهی غیر اشباع (مانند زیتون، سویا، آفتابگردان، ذرت) را به جای چربی های حیوانی با روغن دارای چربی های اشباع بالا (به عنوان مثال نارگیل و روغن نخل) انتخاب کنید.

گوشت سفید (به عنوان مثال مرغ و ماهی) که به طور کلی چربی کمتری نسبت به گوشت قرمز دارند را انتخاب کنید.

صرف گوشت فراوری شده که چربی و نمک بالای دارند را محدود کنید.

تا جایی که امکان دارد از شیر و محصولات لبنی کم چرب استفاده کنید.

از مصرف مواد غذایی که در روغن حاوی اسیدهای چرب ترانس صنعتی، فراوری، پخته و سرخ شده اند، اجتناب کنید.

روغن چامد را حذف کنید.

صرف فست فود ها را کاهش دهید.

**۵. نمک و قند کمتری مصرف کنید.**

هنگام پخت و پز و آماده سازی موادغذایی تا حد امکان از نمک کمتری استفاده کنید.

از مصرف موادغذایی که حاوی نمک بالای هستند، اجتناب کنید.

صرف نوشابه ها و آب میوه های شیرین شده با قند را محدود کنید.

به جای موادغذایی شیرین و شیرینی های صنعتی (به عنوان مثال کلوجه و کیک)،

میوه های تازه را به عنوان میان و عده انتخاب کنید.



**۱. تمیزی و پاکیزگی را حفظ کنید.**

قبل از دست زدن به موادغذایی و مکررا در طول آماده سازی موادغذایی دستان خود را بشویید.

پس از رفتن به توالت دست های خود را بشویید.

تمام سطوح و تجهیزات مورد استفاده برای آماده سازی موادغذایی را بشویید و پر طبق اصول بهداشتی رفتار کنید.

از فضای آشپزخانه و موادغذایی در برابر حشرات، آفات و سایر حیوانات حفاظت کنید.

**۲. موادغذایی خام و پخته را جدا نگهداری کنید.**

گوشت، مرغ و غذاهای دریابی خام را از دیگر موادغذایی جدا کنید.

برای آماده کردن موادغذایی خام از تجهیزات و وسائل (مانند چاقو و تخته خردکن) جداگانه استفاده کنید.

برای جلوگیری از تماس موادغذایی خام و آماده شده، موادغذایی را در ظروف درب دار نگهداری کنید.

**۳. موادغذایی را کاملاً بشویید.**

موادغذایی را کاملاً بشویید، به خصوص گوشت قرمز، مرغ، تخم مرغ و موادغذایی دریابی

غذاهایی مانند سوپ و خورش را به نقطه جوش برسانید تا مطمئن شوید که آن ها به ۷۰ درجه سانتی گراد رسیده اند. در حالت ایده آل، از یک دما منج استفاده کنید.

برای مصرف موادغذایی که قبل پخته شده اند، آنها را به طور کامل داغ کنید.

زمانی که موادغذایی را کباب، سرخ یا بربان می کنید از طبخ بیش از حد آنها جتناب کنید زیرا ممکن است باعث تولید مواد سمیانی شوی.

**۴. موادغذایی را در دمای مناسب نگه دارید.**

موادغذایی پخته شده را پیش از ۲ ساعت در دمای اتاق رها نکنید.

تمام موادغذایی پخته شده و فاسد شدنی را به سرعت در جای خنک قرار دهید (ترجیحاً زیر ۵ درجه سانتی گراد).

موادغذایی پخته شده را پیش از مصرف در دمای خیلی داغ (بیش از ۶۰ درجه سانتی گراد) نگه دارید.

موادغذایی را برای مدت طولانی حتی در یخچال و فریزر ذخیره نکنید.

برای اینکه موادغذایی را از حالت انجام دارای کنید، آنها را در دمای اتاق قرار نهید.

**۵. آب و مواد اولیه سالم استفاده کنید.**

از آب سالم و تصفیه شده استفاده کنید.

موادغذایی تازه و سالم را انتخاب کنید.

برای حفظ سلامتی، از موادغذایی پاستوریزه، مانند شیر پاستوریزه استفاده کنید.

میوه ها و سبزی ها را بشویید، به خصوص اگر خام خورده می شوند.

از موادغذایی که تاریخ انقضای آنها گذشته است، استفاده نکنید.

