## Güvenli, Bilinçli ve Sağlıklı - Yeni '*Yuvanızda'* Başarının Anahtarları
## Gıda Emniyeti ve Ev İşleri - 2

### Safe, Smart and Healthy – Keys to Success in Your New Home
### Food Safety and Housekeeping - 2

## TURKISH

| | |
|---|---|
| Bay Ba ve karısı, **yiyeceklerine** dikkat etmezlerse, ciddi biçimde hasta olabileceklerini biliyorlar. Yemeğinizi **yemek için** çatal ve kaşık kullanmasanız bile yemeği **servis ederken** yemek takımlarını kullanmanız çok önemlidir. Bu şekilde ellerinizdeki **bakterilerin** başkalarına geçmesini hastalıklara neden olmasını engelleyebilirsiniz. | Mr. Ba knows that he and his wife could become very sick if they do not handle food properly. Even if you do not use utensils like spoons and forks to *eat* your food, it is very important that you use utensils to *serve* the food. This avoids spreading any germs on your hands to others, which can cause illness. |
| Ba ailesi yemeklerini **yer sofrası** yerine **masada** yer. Bu, zeminden sizi ve ailenizi hasta edebilecek **bakterileri** kapma ihtimalini azaltır. | The Ba family eats their food from the table instead of eating on the floor. This reduces the chance of food having germs from the floor that can make you and your family sick. |
| Ba ailesi eve yiyecek getirdiklerinde yiyeceği doğru şekilde muhafaza etmeye özen gösterirler. Fasulye ve pirinç paketleri dolaplarda saklanmalı ve asla yere konmamalıdır.<br><br>Yumurtalar, süt, tereyağı, peynir ve et gibi hayvansal besinler **buzdolabında** saklanmalıdır. | When the Ba family brings food home, they make sure they store it properly. Bags of beans and rice should be put into cupboards and never kept on the floor.<br><br>Eggs, milk, butter, cheese and meat must be kept in the refrigerator. |
| Eti kesmek için kullandığınız bıçak ve kesme tahtasını, sebzeler ve peynir gibi süt ürünlerini kesmek için kullanmayınız. Sebze ve peynir için temiz bir bıçak ve kesme tahtası kullanınız.<br><br>Çiğ et sizi ciddi biçimde hasta edebilir. Pişmemiş ete dokunduktan sonra **ellerinizi yıkamayı** unutmayınız.<br><br>Bayan Ba, kendisinin ve ailesinin hasta olmamaları için tüm yiyecekleri tamamen pişirir. Yemekten arta kalanlar sarılır ve dolapta saklanır. | When using a knife and cutting board to cut meat, you must use a different clean knife and a different clean cutting board for cutting vegetables or dairy foods.<br><br>Raw meat can make you very sick. Be sure to *wash your hands* after you touch any uncooked meat.<br><br>Mrs. Ba cooks all their food completely, so it does not make them sick. When they are finished, the leftover food is covered and kept in the refrigerator. |

| | |
|---|---|
| Ba ailesi buzdolabındaki yiyeceklerin *kaç günlük* olduğuna dikkat eder. Çok eski yiyecekler midenizi bozup sizi hasta edebilir. Arta kalan *pişmiş* yiyecek üç ya da dört gün içinde tüketilmelidir.<br><br>Marketten satın alınan yiyeceklerin üzerinde *son kullanma tarihi* vardır ve yiyecek bu tarihten önce tüketilmelidir. Son kullanma tarihi ay, gün ve yıl olarak *şu şekilde* olacaktır:<br><br>Dolapta üç dört günden fazla beklemiş yiyecekler ya da son kullanma tarihi geçmiş ürünler çöpe atılmalıdır. | The Ba family pays attention to how *old* the food in their refrigerator is. Food that is too old can spoil and make you sick. Leftover *cooked* food should be eaten within three or four days.<br><br>Packaged food from the store will have an *expiration date* on it and needs to be eaten before that date. The expiration date will show the month, day and year, like this:<br><br>When food is old or reaches the expiration date, it should be thrown in the garbage. |

Text is from 'Safe, Smart and Healthy: Keys to Success in Your New Home' created by the Ohio Department of Job and Family Services - Refugee Services Section. This handout has been funded in whole or in part with Federal funds from the National Library of Medicine, National Institutes of Health, Department of Health and Human Services, under Blanket Purchase Agreement No. HHSN276201400002B.