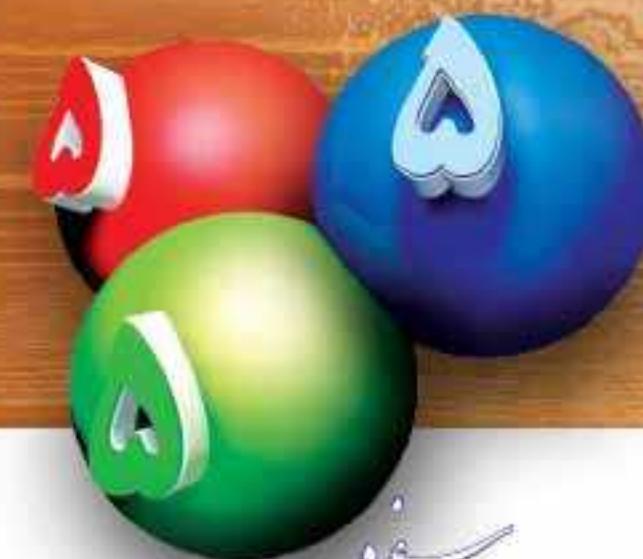


درست بخورد و میوه های  
برگی از تهیی خانه را ساخت

# شنبه‌نیم‌تای

- ۵ کلید برای مواد غذایی ایمن
- ۵ کلید برای رژیم غذایی سالم
- ۵ کلید برای فعالیت بدنی مناسب



هفته سلامت  
۱۳۶۴ اردیبهشت ۱۳۷۲

امسی غذا از مردم تما



امسی غذا از مردم تما

- نمایندگی از تغذیه سالم

▪ سوچه پرورش  
▪ طبخ ابزاری و ارائه میان است - نظر پروردگاری - نادست - مرکز سلامت سعادت آوار - نظر سلامت پیشگیری  
▪ نایابات و مدارس - مرکز تغذیه پیشگیری هایی و اگزی - نظر سلامت هایی تغذیه ایمان  
▪ مرکز تغذیه ایمان و تغذیه ایمان  
▪ سازمان غذا و دارو

هر کسی علاقه‌مند است که سالم به تغذیه بررسد و سلامتی را حسنه کند با انتخاب مواد غذایی امن تر، قدرت سالم تر و فعالیت بدنی منظم، شعاعی توانید سلامت خود را در طول زندگی تان بیهوده بخشد. این انتخاب ها بسیار مهم هستند زیرا آنها در مورد تضمیماتی هستند که تنها شعاعی توانید بگیرید.

اقرایش دفعه تان در مورد پنج رفتار کلیدی مرسوط به هر یک از زمینه‌های تغذیه‌ی تواند به شما کمک کند انتخاب بهتری داشته باشید. این رفتارهای کلیدی برای سلامتی شعاعی هستند و تفاوتی نمی‌کند که شما جند سال دارید یا با اینکه کجا ایران زندگی می‌کنید بهتر به تغذیه سینه، احسان پرداز، کاهش مراجده به پزشک، حفظ قندخون و قشار خون طیعن، حفظ وزن مناسب - این ها فقط چند مورد از مزایای اتخاذ رفتارهای کلیدی شرح داده شده‌د این بروشور است.

این بروشور توسط وزارت بهداشت درمان و آموزش از مشکی با همکاری سازمان بهداشت جهانی تهیه شده است. این بخش از استراتژی کلی بمنظور افزایش آگاهی عمومی در مورد سهم مواد غذایی و فعالیت بدنی بر شهود زندگی سالم است.



امسی غذا از مردم تما

# پنج کلیدبرای موادغذایی ایمن

## پنج کلیدبرای رژیم غذایی سالم

### پنج کلیدبرای فعالیتبدنی مناسب

#### ۱. اگر فعالیتبدنی کافی ندارید، خیلی دیر نیست، فعالیتبدنی منظم را شروع کنید و کم تحرکی را فراموش کنید.

- ✓ در جستجوی یک فعالیتبدنی سرگرم کننده باشید.
- ✓ به تدریج فعالیت های بدنه گروهی خود را افزایش دهید.
- ✓ به همراه اعضای خانواده فعال باشید - در خانه و خارج از خانه
- ✓ در طول فعالیت های روزانه خود، سعی کنید برای مدت کوتاه تر بشینید.

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

- ✓ مسافت بین خانه و مراکز خرید 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 فعالیتبدنی با شدت متوسط در هر هفته داشته باشید.

- ✓ فعالیتبدنی را به عنوان بخشی از کار معمول و منظم خود قرار دهید.
- ✓ برنامه ریزی کنید تا دوستان تان را ملاقات کنید و با هم فعالیتبدنی داشته باشید.

#### ۴. اگر شما می توانید، برای ارتقای سلامت و تناسب اندام از برخی فعالیت های بدنه منظم باشدت بالا، لذت ببرید.

- ✓ فعالیتبدنی با شدت بالا را می توان از ورزش هایی مانند فوتبال، بدمنیتون و یا بسکتبال و فعالیت هایی مانند ایروبیک، دویدن و شنا بدست آورد.
- ✓ عضو یک تیم یا باشگاه ورزشی که شما از آن لذت می بردید، 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 فعالیتبدنی با شدت متوسط تا بالا داشته باشند.

- ✓ نوجوانان و جوانان را تشویق کنید که برای تفریح در ورزش و فعالیتبدنی شرکت کنند.
- ✓ برای نوجوانان و جوانان یک محیط امن و حمایتی برای فعالیتبدنی فراهم کنید.
- ✓ نوجوانان و جوانان را در معرض طیف گسترده ای از فعالیت های بدنه 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 لبنیات 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 وعده به جای تنقلاتی که قند یا چربی بالایی 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 خشک شده ممکن است مورد استفاده قرار گیرند، انواع 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 یا 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.

- ✓ مصرف گوشت فرآوری شده که چربی و نمک بالایی دارند را محدود کنید.
- ✓ تا جایی که امکان دارد از شیر و محصولات لبنی کم چرب استفاده کنید.

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

- ✓ روغن جامد را حذف کنید.
- ✓ مصرف 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 بالایی هستند، اجتناب کنید.

- ✓ مصرف نوشابه ها و آب میوه های شیرین شده با قند را محدود کنید.
- ✓ به جای موادغذایی شیرین و شیرینی های صنعتی (به عنوان مثال کلوچه و کیک)، میوه های تازه را به عنوان میان وعده 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 توالی دست های خود را بشویید.
- ✓ تمام سطوح و تجهیزات مورد استفاده برای آماده سازی موادغذایی را بشویید و بطبق 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 بپزید.

- ✓ موادغذایی را کاملاً بپزید، به خصوص گوشت قرمز، مرغ، تخم مرغ و موادغذایی دریابی

- ✓ غذاهایی مانند سوپ و خورش را به نقطه جوش برسانید تا مطمئن شوید که آنها به ۷۰ درجه سانتی گراد رسیده اند. در حالت ایده آل، از یک دماسنجد استفاده کنید.

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

- ✓ زمانی که موادغذایی را کباب، سرخ یا بریان می کنید از طبخ بیش از حد آنها اجتناب کنید زیرا ممکن است تولید موادشیمیایی سمی شود.

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

- ✓ موادغذایی پخته شده را بیش 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 بیش 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 خارج کنید، آنها را در دمای اتاق قرار ندهید.

#### ۵. از 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.

