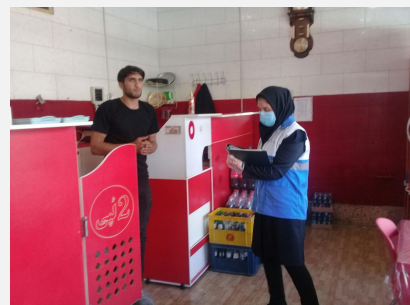


در هفته گذشته 700 امکنه مختلف مواد غذایی بازدید و 350 کیلوگرم مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته ضبط و امحاء شده است.

به گزارش روابط عمومی معاونت بهداشتی ، بازرسان بهداشت محیط با حضور در اماکن مختلف تهیه و توزیع مواد غذایی ، ضمن بازدید از 700 امکنه ، 350 کیلوگرم مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته ضبط و امحاء کردند .



دکتر مجتهدی ، معاون بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه ضمن اعلام این خبر افزودند : رعایت پروتکل های بهداشتی به عنوان یکی از اصول پیشگیری از بیماری کرونا است و بازرسان در همین راستا با جدیت کامل بر عملکرد همه اماکن نظارت دقیق دارند در همین راستا به 40 متصدی تهیه و توزیع مواد غذایی اخطار کتبی داده شده تا نسبت به رعایت پروتکل های بهداشتی جدیت لازم را داشته باشند--