

5 CHÌA KHÓA

ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM



Rửa sạch tay trước và sau khi chế biến thực phẩm



Để riêng thực phẩm sống và chín



Nấu chín kỹ (ở nhiệt độ từ 70°C)



Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn (bảo quản lạnh dưới 5°C và đun nóng trên 60°C)



Sử dụng nước sạch và nguyên liệu tươi sống