

10 NGUYÊN TẮC VÀNG

VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM



Chọn thực phẩm
tươi an toàn



Không để chung
thức ăn chín
và sống; có dao,
thớt riêng cho
mỗi loại



Nấu chín kỹ trước
khi ăn



Rửa tay sạch
trước khi chế biến
thức ăn



Ăn ngay sau khi nấu



Giữ sạch các bề mặt
chế biến



Bảo quản cẩn thận
thức ăn đã nấu chín
nếu muốn để lâu



Che đậy thức ăn
để tránh bụi,
ruồi nhặng



Thức ăn chín để lâu
cần đun kỹ lại
trước khi ăn



Sử dụng nguồn
nước sạch an toàn