

10 nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn

10 NGUYÊN TẮC CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

- 1 **Chọn thực phẩm an toàn**
- 2 **Nấu kỹ thức ăn**
- 3 **Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín**
- 4 **Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín**
- 5 **Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn**
- 6 **Không để lẫn thực phẩm sống và chín**
- 7 **Luôn giữ tay chế biến thực phẩm sạch sẽ**
- 8 **Giữ bề mặt chế biến bếp luôn khô ráo, sạch sẽ**
- 9 **Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật khác**
- 10 **Sử dụng nguồn nước sạch**

Nguồn: Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh

Thời tiết nắng nóng tạo điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn phát triển, làm tăng nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm, đặc biệt tại các bếp ăn tập thể và trường học. Sau đây là 10 nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn để phòng tránh hiệu quả ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cộng đồng.

Nguồn Trung tâm Kiểm soát Bệnh tật Thành phố (HCDC)