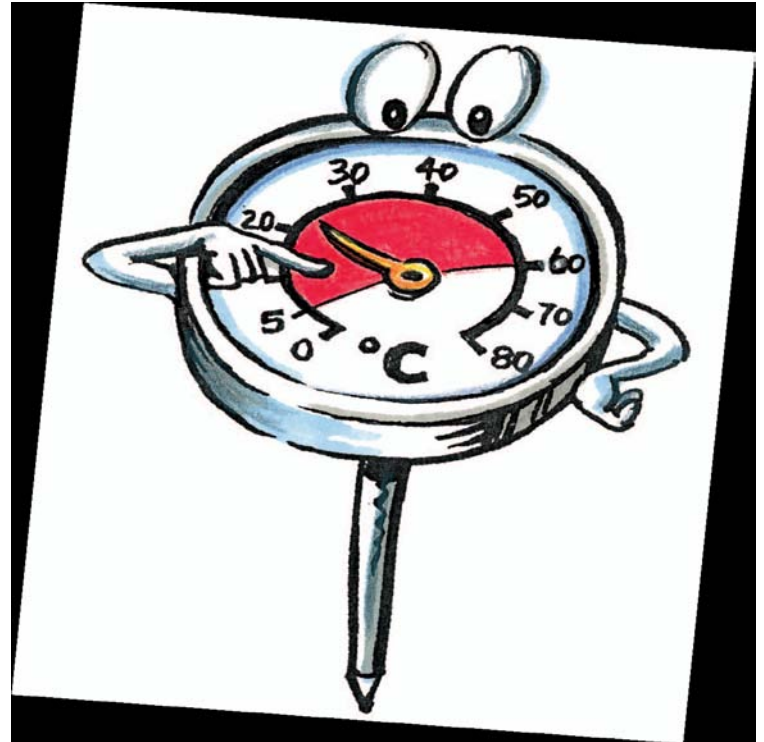


# HÃY GIỮ THỰC PHẨM CHO LẠNH !

ĐỂ Ý ĐẾN  
VÙNG  
NHIỆT ĐỘ  
NGUY  
HIỂM



Sự làm lạnh thức ăn không đúng cách có liên quan mật thiết đến các chứng ngộ độc thực phẩm. Sau đây là các cách làm lạnh thức ăn đúng cách:

- 1) ***Dùng nước đá lạnh*** – Dùng bồn đựng nước đá lạnh để ngâm, nhớ khuấy đều để làm lạnh thức ăn lỏng. Khi đạt nhiệt độ 4°C, đặt thức ăn lại rồi cất vào tủ lạnh.
- 2) ***Dùng đồ đựng nông cạn*** – Đựng thức ăn rồi cất vào tủ lạnh. Khi đạt nhiệt độ 4°C, đặt thức ăn lại.
- 3) ***Phân chia thức ăn ra từng phần nhỏ*** – Đựng thức ăn dùng đồ đựng nông cạn, cất trên kệ trong tủ lạnh. Khi đạt nhiệt độ 4°C, đặt thức ăn lại.