

Maaaring magkaroon ng mga nakasasamang mikrobyo ang hilaw na karne na maaaring magdulot ng sakit sa tao. Sundin ang mga hakbang na ito para mapanatiling ligtas ang mga pagkain.



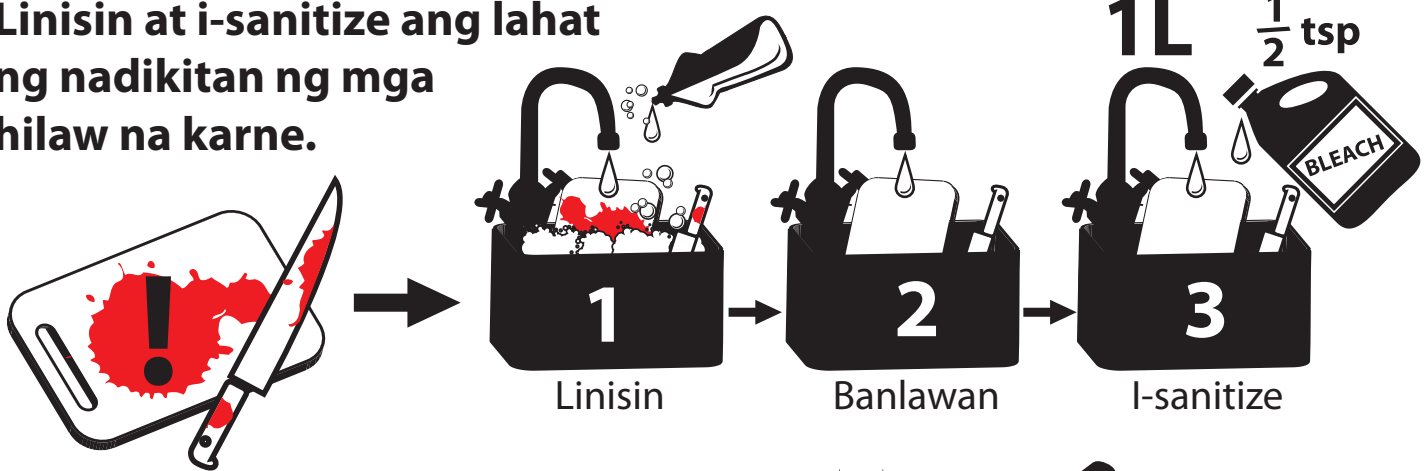
Maghugas ng mga kamay bago at matapos humipo ng hilaw na karne.



Itabi ang karne sa ibabang shelf na 4°C o mas malamig pa.



Linisin at i-sanitize ang lahat ng nadikitan ng mga hilaw na karne.



Lutuin ang karne sa 71°C na internal na temperatura.

