

Mẹo An Toàn Thực Phẩm

#1

Dùng chất khử trùng



Lý do tại sao?

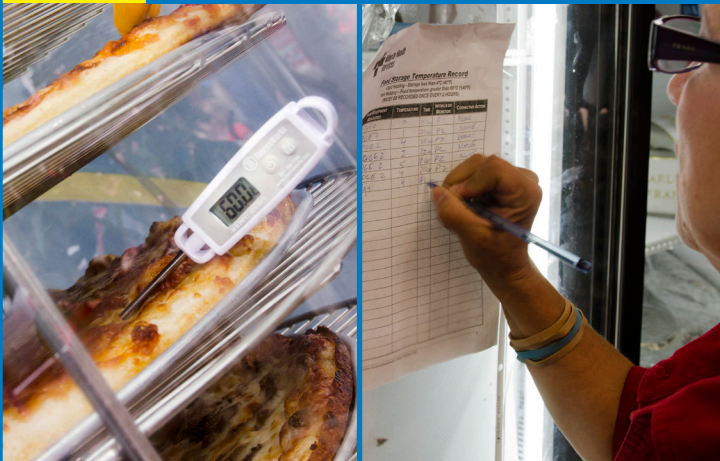
- Diệt vi khuẩn hiện diện trên các mặt bằng
- Giảm đi sự ô nhiễm thực phẩm

Bằng cách nào?

- Chuẩn bị dung dịch khử trùng (Pha 1/2 muỗng cà phê thuốc tẩy vào trong 1 lít nước)
- Dùng giấy thử
- Bỏ khăn lau chùi vào dung dịch khử trùng hay giữ chúng cho sạch, khô

#2

Kiểm tra nhiệt độ



Lý do tại sao?

- Ngăn ngừa vi khuẩn tăng trưởng trong thức ăn
- Giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm

Bằng cách nào?

- Giữ thức ăn nóng cho nóng (tối thiểu là 60°C)
- Giữ thức ăn lạnh cho lạnh (tối thiểu là 4°C)
- Kiểm tra và ghi chép lại nhiệt độ thực phẩm mỗi 4 tiếng đồng hồ

#3

Rửa tay



Lý do tại sao?

- Bàn tay là nguồn gốc chứa vi khuẩn
- Rửa tay không đúng cách = Ngộ độc thực phẩm

Bằng cách nào?

- Dùng xà phòng và giấy lau tay
- Rửa tay với xà phòng và nước ấm
- Dùng tay xát xà phòng trong 20 giây, rửa tay rồi lau tay cho khô