

Khoa Dinh Dưỡng

1. Thực hành tốt bàn tay

Rửa tay sau khi:

- Đi toilet.
- Tiếp xúc với thực phẩm sống.
- Đặt tay vào rác.
- Gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đặt tay vào các bộ phận của cơ thể.
- Hút thuốc.
- Đặt tay vào súc vật.
- Mũi hoặc ngứa.

Các bước thực hành để sinh an toàn thực phẩm

Vị trí bài Biên tập viên

Thứ 7, 15 Tháng 10 2014 07:57 - Lần cập nhật cuối Thứ 7, 15 Tháng 10 2014 08:02



Để sinh an toàn thực phẩm chúng ta cần tuân thủ các bước sau đây: 1. Chọn mua thực phẩm an toàn 2. Rửa tay sạch sẽ trước khi chế biến 3. Rửa sạch thực phẩm trước khi chế biến 4. Không dùng tay bốc thức ăn 5. Không dùng nước rửa bát để rửa thực phẩm 6. Không dùng nước rửa bát để rửa bát đĩa 7. Không dùng nước rửa bát để rửa quần áo 8. Không dùng nước rửa bát để rửa đồ chơi cho trẻ em 9. Không dùng nước rửa bát để rửa xe máy 10. Không dùng nước rửa bát để rửa đồ đạc trong nhà



2. Thực hành rửa tay sạch sẽ trước khi chế biến thực phẩm và sau khi tiếp xúc với thực phẩm. 3. Rửa sạch thực phẩm trước khi chế biến. 4. Không dùng tay bốc thức ăn. 5. Không dùng nước rửa bát để rửa thực phẩm. 6. Không dùng nước rửa bát để rửa bát đĩa. 7. Không dùng nước rửa bát để rửa quần áo. 8. Không dùng nước rửa bát để rửa đồ chơi cho trẻ em. 9. Không dùng nước rửa bát để rửa xe máy. 10. Không dùng nước rửa bát để rửa đồ đạc trong nhà.