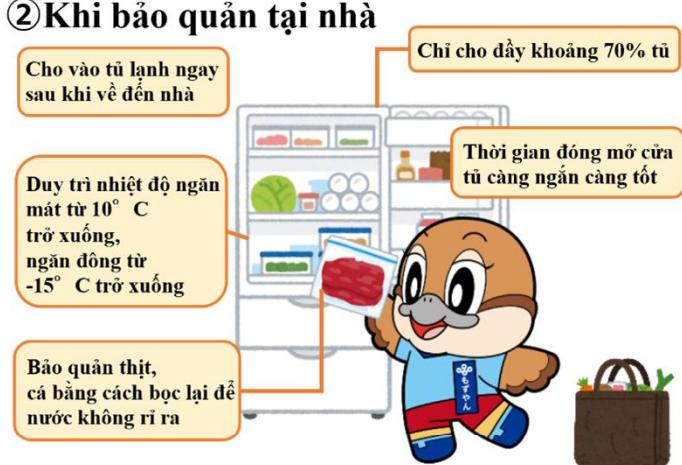


6 điểm cần lưu ý để phòng tránh ngộ độc thực phẩm tại nhà

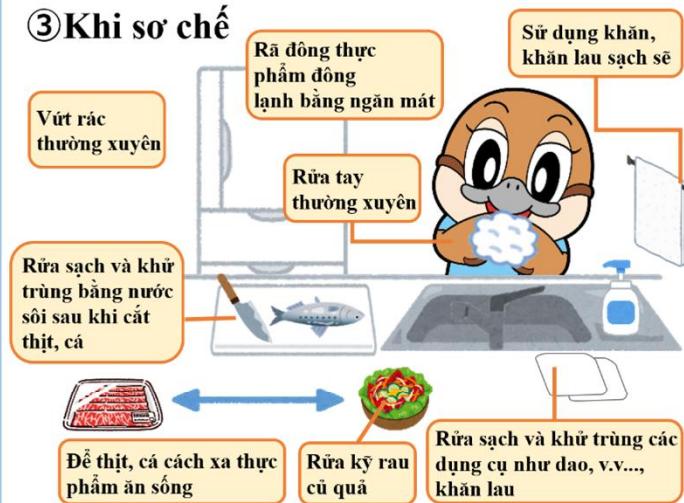
① Khi mua thực phẩm



② Khi bảo quản tại nhà



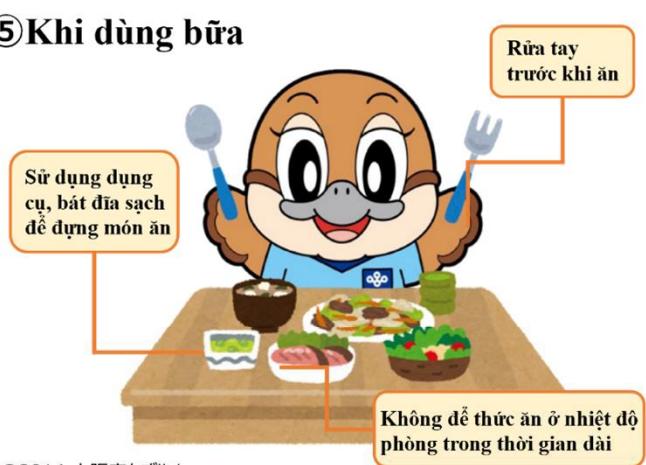
③ Khi sơ chế



④ Khi nấu ăn



⑤ Khi dùng bữa



⑥ Khi bảo quản thức ăn còn dư



©2014 大阪府もずやん

3 nguyên tắc phòng chống ngộ độc thực phẩm

- 1 Không để vi khuẩn hoặc vi rút bám vào thức ăn,
- 2 Không gia tăng vi khuẩn bám vào thực phẩm,
- 3 Diệt vi khuẩn và vi rút bám vào thực phẩm và dụng cụ nấu ăn