

Thịt sống chứa vi khuẩn nguy hiểm có thể gây bệnh. Thực hành các biện pháp sau để bảo đảm thực phẩm cho an toàn.



Rửa tay trước và sau khi làm thịt sống.



Cất giữ thịt sống nơi kệ dưới cùng ở nhiệt độ tối thiểu là 4°C hay lạnh hơn.



Rửa sạch và khử trùng tất cả các thứ dùng làm thịt sống.



1
Rửa với nước và xà phòng

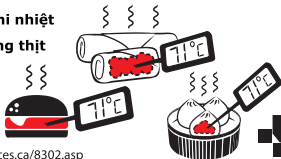


2
Tráng với nước cho sạch



3
Khử trùng

Nấu thịt cho tới khi nhiệt độ bên trong miếng thịt đạt đến 71°C.



Vietnamese
ZEPHE-14-007
Updated: Feb/15



Alberta Health
Services