ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

Nguyên tắc 1:
Chọn thực phẩm an toàn

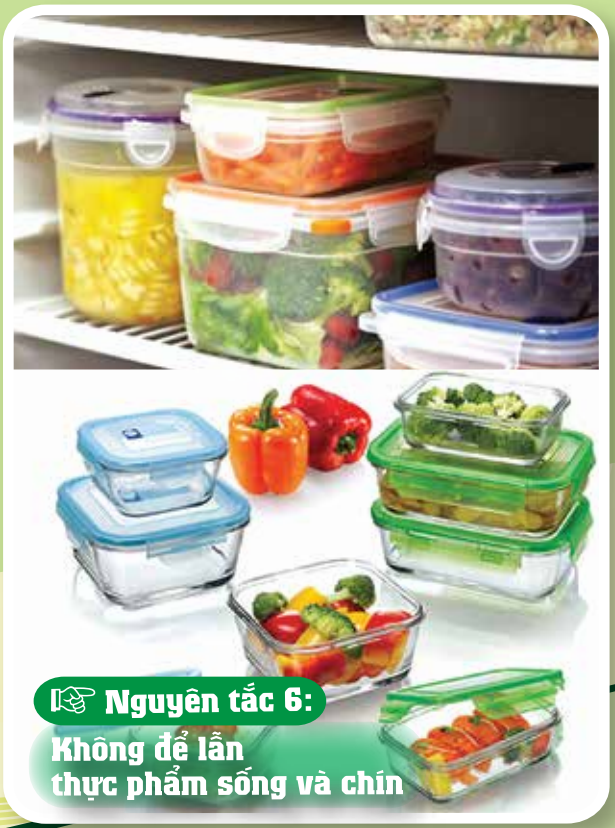
Nguyên tắc 2:
Nấu kỹ thức ăn

Nguyên tắc 3:
Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín

Nguyên tắc 4:
Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín

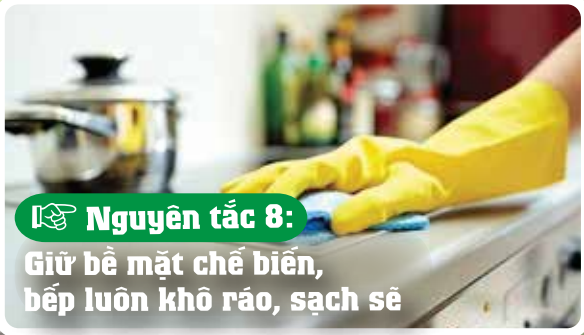
57 Nguyễn Thị Minh Khai, P. Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh
http://bqlattp.hochiminhcity.gov.vn

Nguyên tắc 5:
Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn



Nguyên tắc 6:
Không để lẫn thực phẩm sống và chín

Nguyên tắc 7:
Luôn giữ tay sạch sẽ khi chế biến thực phẩm



Nguyên tắc 8:
Giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ

Nguyên tắc 9:
Bảo vệ thực phẩm khỏi sự xâm nhập của các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác

Nguyên tắc 10:
Sử dụng nguồn nước sạch