

Hãy giữ cho tay luôn

sạch!



Tình trạng sạch sẽ là yếu tố chính yếu ngăn ngừa lây bệnh.
Rửa tay với xà bông và nước ấm trong 20 giây:

- trước và sau khi cầm nắm thực phẩm
- sau khi cầm trứng sống hay thịt sống, thịt gia cầm, hay cá và nước của chúng
- sau khi đi nhà vệ sinh
- sau khi thay tã
- sau khi ôm thú nuôi trên tay
- sau khi chăm sóc người bệnh
- sau khi hỉ mũi, ho, hay hắt hơi

Có thắc mắc về An Toàn Thực Phẩm?



Tham khảo "Ask Karen" tại AskKaren.gov để đặt câu hỏi "Ask a Food Safety Question" (về An Toàn Thực Phẩm).

Gọi Đường Dây Nóng về Thịt & Gia Cầm của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA Meat & Poultry Hotline): 1-888-MPHOTLINE (1-888-674-6854)



USDA Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ
Sở An Toàn và Kiểm Tra Thực Phẩm

www.fsis.usda.gov

Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA) là cơ quan cung cấp và nhận làm việc với cơ hội bình đẳng. Tháng 12 năm 2011