



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

An toàn thực phẩm

Giữ thực phẩm của quý vị được an toàn

Làm sạch

tay, các bề mặt (kể cả thớt) và dụng cụ để tránh nhiễm bẩn



- Rửa tay bằng nước ấm và xà phòng trong ít nhất 20 giây trước và sau khi chạm vào trái cây, rau cải và các thực phẩm tươi khác

Rửa

sạch trái cây và rau cải trước khi ăn



- Trước khi sử dụng, phải rửa sạch các loại trái cây và rau cải mà quý vị dự định ăn, kể cả những loại không ăn được vỏ
- Trái cây và rau cải có vỏ cứng nên được chà bằng tay hoặc bằng bàn chải sạch và rửa dưới vòi nước ấm
- Không sử dụng xà phòng hoặc thuốc tẩy để rửa trái cây hoặc rau cải tươi

Đề riêng

trái cây và rau cải với thịt sống, hải sản, thịt gia cầm và trứng



- Trong tủ lạnh, để riêng trái cây và rau cải tươi với thịt sống, thịt gia cầm, hải sản và trứng
- Khi chế biến thức ăn, hãy để riêng trái cây và rau cải tươi với thịt sống, thịt gia cầm, hải sản và trứng
- Không sử dụng cùng một cái thớt hoặc đồ dùng mà không làm sạch chúng bằng nước nóng và xà phòng trước và sau khi chuẩn bị rau quả tươi

Làm lạnh

hoặc đông lạnh thịt, thịt gia cầm, trứng, trái cây, và rau cải tươi ngay khi quý vị mang về nhà



- Không được để thịt sống hoặc cắt trái cây và rau cải ở nhiệt độ phòng hơn 2 tiếng
- Không được rã đông thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Luôn rã đông thực phẩm trong tủ lạnh, trong nước lạnh hoặc trong lò vi sóng