**SỞ Y TẾ AN GIANG**

**CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

**10 NGUYÊN TẮC VÀNG**

**CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN**





**Nguyên tắc 1: Chọn thực phẩm an toàn**

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



**Nguyên tắc 2: Nấu kĩ thức ăn**



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

**Nguyên tắc 5: Đun kĩ 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 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 8: Giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ**

**Nguyên tắc 10: Sử dụng nguồn nước sạch**

***Bảo đảm an toàn thực phẩm là lương tâm, trách nhiệm và nghĩa vụ của người sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.***

**Địa chỉ: Số 71, đường Nguyễn Văn Linh, P. Mỹ Phước, TP. Long Xuyên, tỉnh An Giang**

**Điện thoại: 02963 957 811; Website: http://antoanthucpham.org/**