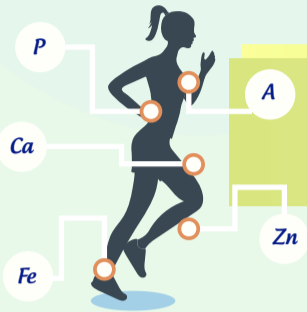


CÁCH CHỌN THỊT HEO ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM



Thịt heo là nguồn cung cấp protein, mỡ, canxi, phosphor, sắt, kẽm, vitamin A... cho cơ thể

NHỮNG LƯU Ý KHI CHỌN MUA THỊT HEO



- Màng ngoài thịt khô

- Thịt màu hồng tươi, mỡ màu trắng

- Da không có chấm xuất huyết màu đỏ tím, không bị bầm tím, tụ máu

- Có mùi thơm của thịt, không có mùi lạ, mùi ôi thiu, mùi thuốc kháng sinh

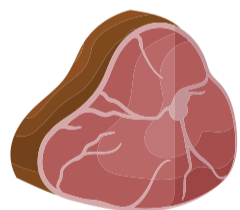
- Tủy xương có màu trong, bám chặt vào thành ống xương, đàn hồi và không có mùi ôi

- Cắt thịt không thấy có nước, thịt không hao, chỗ vết cắt có màu sáng, khô

- Phần thịt nạc và lười không được có màu trắng nhợt nhạt, hạt gạo

- Khối thịt săn chắc, có độ đàn hồi cao và đàn hồi cao

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM



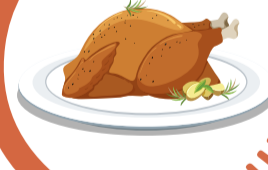
- Mua thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng



- Thực phẩm cần phải được nấu chín; Không ăn các món tái, tiết canh; không sử dụng thịt đã biến chất, ôi hỏng để chế biến thức ăn



- Không để thực phẩm sống lẫn với thực phẩm chín



- Thực phẩm đã chế biến nên ăn ngay, không nên để trong môi trường nhiệt độ thường >2 giờ đồng hồ



- Những thức ăn còn dư sau bữa ăn nên đun sôi, để nguội rồi mới để vào trong ngăn mát tủ lạnh. Thời gian bảo quản tối đa 5-6 giờ và chỉ nên dùng một lần cho bữa sau.

