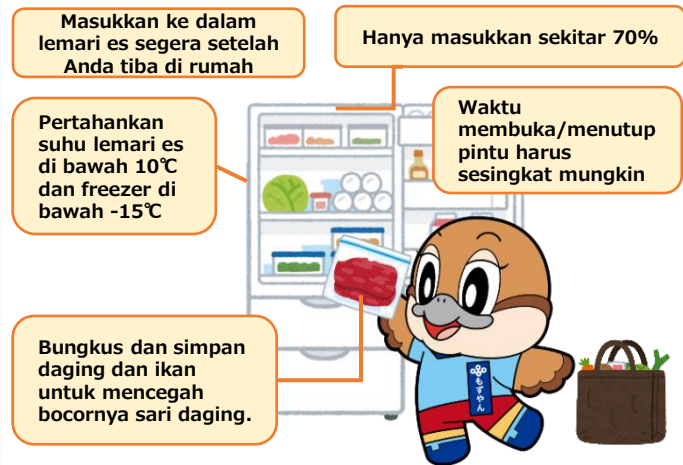


Enam hal yang bisa dilakukan untuk mencegah keracunan makanan di rumah

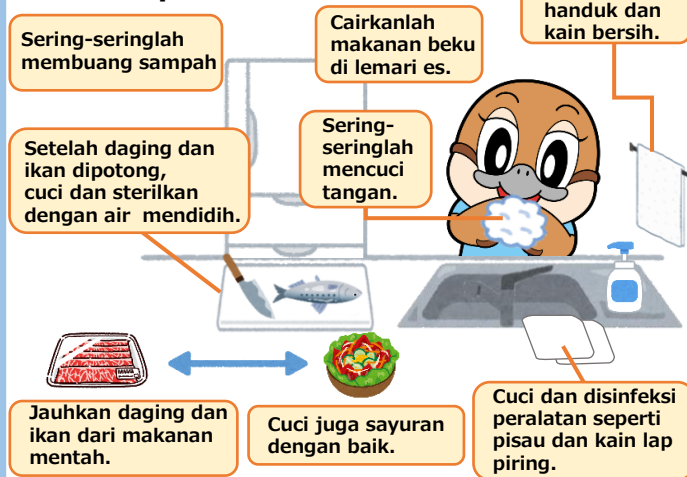
① Membeli bahan makanan



② Penyimpanan makanan di rumah



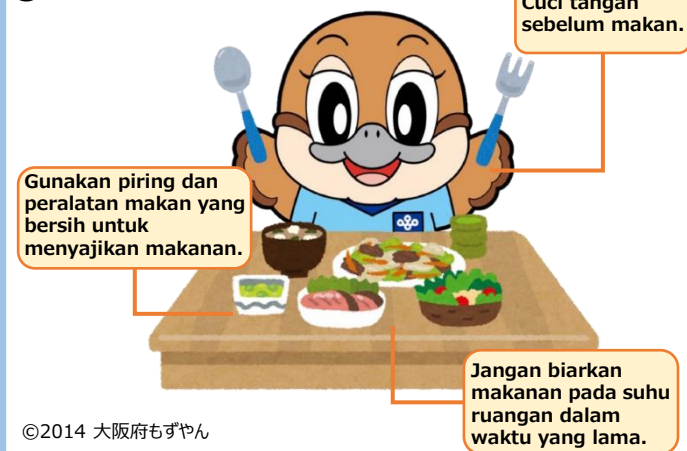
③ Persiapan masak



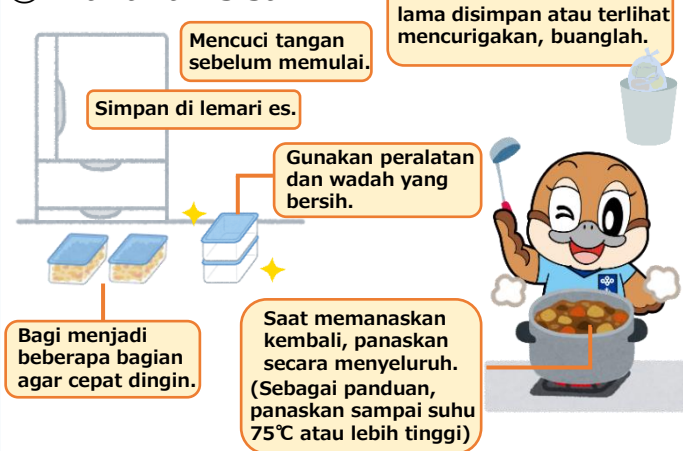
④ Memasak



⑤ Makan



⑥ Makanan sisa



Tiga cara mencegah keracunan makanan

- ① Mencegah terjadinya "kontaminasi" bakteri, virus, dll pada makanan
- ② Mencegah "pertumbuhan" bakteri yang menempel pada makanan
- ③ "Membunuh" bakteri dan virus yang menempel pada makanan dan peralatan memasak