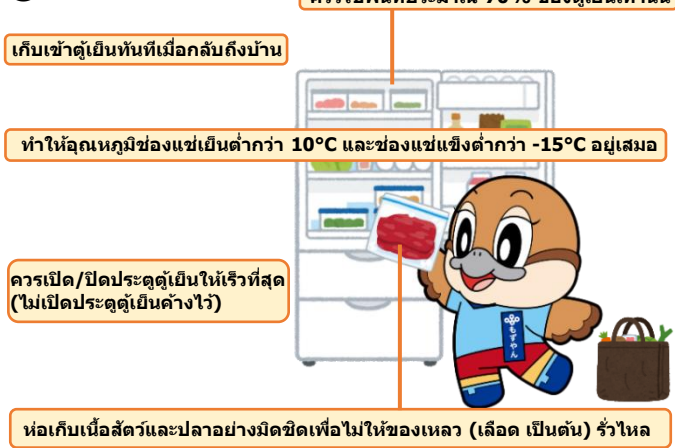


6 จุดป้องกันอาหารเป็นพิษทำได้ที่บ้าน

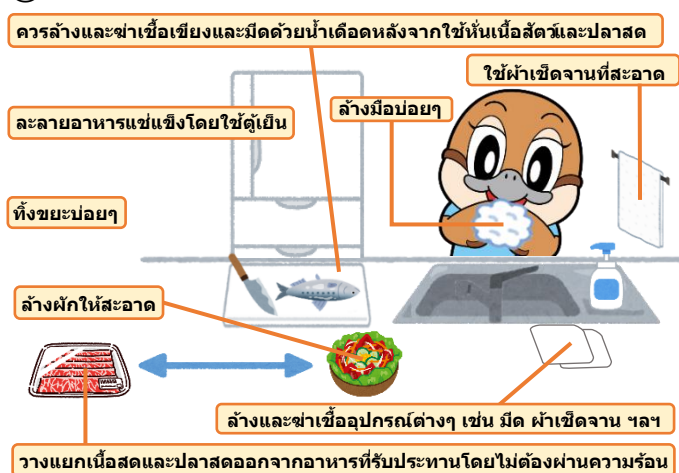
① การเลือกซื้อวัตถุดิบ



② การเก็บรักษา



③ การเตรียม



④ การทำอาหาร



⑤ การรับประทานอาหาร



⑥ อาหารส่วนที่เหลือ



หลักสามประการในการป้องกันอาหารเป็นพิษ

- 1 "ป้องกัน" การปนเปื้อนแบคทีเรียและไวรัส ฯลฯ เข้าสู่อาหาร
- 2 "ยับยั้ง" การเจริญเติบโตของแบคทีเรียที่ปนเปื้อนในอาหาร
- 3 "ฆ่าเชื้อ" แบคทีเรียและไวรัสที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารและภาชนะปรุงอาหาร