

Thông điệp Mạng Xã hội về An toàn Thực phẩm

Facebook và các mạng xã hội khác

- Xem các video về an toàn thực phẩm & học cách ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm. <https://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety>
- 1 trong 6 người Mỹ bị ngộ độc thực phẩm mỗi năm. Quý vị làm gì để ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm? Kiểm tra các bước thực hành của quý vị: Rửa sạch, để riêng, nấu & giữ lạnh tại <https://www.foodsafety.gov>
- Bảo vệ gia đình khỏi tình trạng ngộ độc thực phẩm: Nhớ rửa sạch, để riêng, nấu & giữ lạnh. Tìm hiểu thêm về bốn bước giữ an toàn thực phẩm: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Xem kênh USDAFoodSafety trên YouTube để học cách giúp ngăn chặn ngộ độc thực phẩm. <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Không biết đọc tin tức về các thực phẩm bị thu hồi gần đây ở đâu? Hãy vào trang web [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov). Khi quý vị tham khảo trang web này, nhân tiện kiểm tra hướng dẫn giữ an toàn thực phẩm để học cách ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.
- Quý vị có biết là việc vệ sinh các bề mặt trong nhà bếp, rửa tay & dụng cụ ăn uống bằng nước xà phòng trong lúc nấu ăn có thể giúp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm không? Tìm hiểu thêm về các lời khuyên hữu ích tại [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Quý vị có biết là việc cắt thịt sống, thịt gia cầm và hải sản cách xa các thức ăn nấu sẵn/không cần nấu trong lúc nấu ăn có thể giúp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm không? Giữ cho đình quý vị an toàn hơn. Kiểm tra các bước thực hành của quý vị tại [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Quý vị có dùng nhiệt kế thực phẩm không? Quý vị nên dùng nhiệt kế thực phẩm. Nghiên cứu cho thấy đó là cách duy nhất để biết thức ăn đã được nấu kỹ hay chưa. Giúp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm. Kiểm tra các bước thực hành của quý vị tại [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Quý vị thường hay "chill (thư giãn)" với bạn bè. Vậy hãy nhớ "chill (giữ lạnh)" thức ăn kịp thời & như vậy quý vị có thể giúp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm. Học các bước giữ an toàn thực phẩm tại [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Giúp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm: Nhớ phải rửa sạch, để riêng, nấu và giữ lạnh. Xem kênh USDAFoodSafety trên YouTube để tìm hiểu thêm: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>

- Xin chú ý, các "chuyên gia" nướng! Giữ cho gia đình quý vị an toàn hơn trong mùa hè này bằng cách sử dụng nhiệt kế thực phẩm để đảm bảo quý vị nấu đồ ăn chín, kỹ lưỡng. Tham khảo thêm các lời khuyên về toàn thực phẩm cho mùa nướng này tại [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Quý vị có biết cách ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm? Kiểm tra các bước thực hành của quý vị tại [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Twitter

- 1 trong 6 người Mỹ bị #FoodPoisoning (ngộ độc thực phẩm) mỗi năm. Giúp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm, kiểm tra các bước của quý vị: Rửa sạch, để riêng, nấu & giữ lạnh. [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)
- Xin chú ý, các "chuyên gia" nướng! Giữ cho gia đình quý vị an toàn hơn trong mùa hè này & nhớ sử dụng nhiệt kế thực phẩm. Tham khảo thêm các lời khuyên về an toàn thực phẩm tại [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Ngăn chặn #FoodPoisoning để giữ cho gia đình quý vị an toàn hơn. Kiểm tra các bước thực hành của quý vị tại [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Lễ tạ ơn vui vẻ! Nấu ăn hôm nay? Quý vị sẽ thành công! Hãy ôn lại <https://www.cdc.gov/features/turkeytime/index.html>
- “Chúc mừng sinh nhật” - hát bài này 2 lần để biết quý vị đã rửa tay kỹ lưỡng. Tham khảo thêm các lời khuyên về cách ngăn chặn #FoodPoisoning, hãy truy cập [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Để thịt sống riêng ra, cách xa các thực phẩm khác. Sử dụng nhiều tấm thớt khác nhau để giúp ngăn chặn #FoodPoisoning. Kiểm tra các bước thực hành của quý vị tại [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Màu sắc & kết cấu của thức ăn không đủ để báo cho quý vị biết chúng đã được nấu kỹ hay chưa. Sử dụng nhiệt kế thực phẩm để biết chắc chắn. Kiểm tra các bước thực hành của quý vị tại [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Quý vị bỏ tủ lạnh thức ăn thừa khoảng bao lâu sau khi ăn xong? Tìm hiểu cách giữ lạnh an toàn tại [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).