

# Bảo quản Thịt Sống Đúng cách

Lưu trữ thịt sống theo thứ tự nhiệt độ nấu chín cuối cùng của từng loại thịt

## THỨC ĂN CHẾ BIẾN SẴN → THỊT SỐNG ↓

### Hải sản, Trứng, thịt Bò & thịt Heo Nguyên khối →

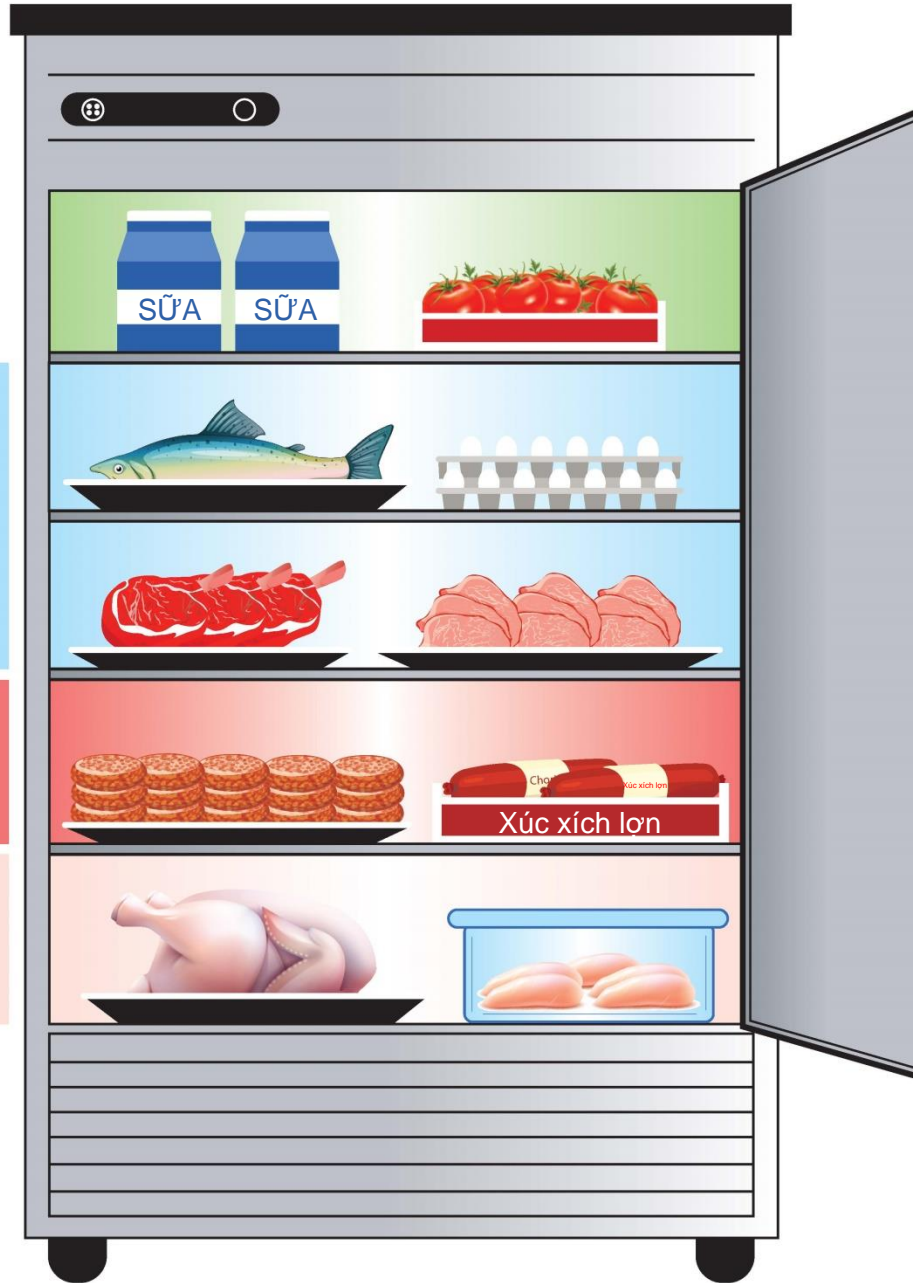
Lưu trữ ở trên thịt bò xay và thịt lợn xay.  
Nấu đến ít nhất 145°F.

### Thịt Bò Xay & thịt Lợn Xay →

Lưu trữ bên dưới hải sản, trứng, thịt bò  
nguyên khối và thịt lợn nguyên khối. Nấu  
đến ít nhất 158°F.

### Gia Cầm Nguyên con & Xay (Gà & Gà tây) →

Lưu trữ bên dưới thịt bò xay và thịt lợn  
xay. Nấu đến ít nhất 165°F.



## NHẮC NHỞ:

- Bảo quản thịt sống ở bên dưới và cách xa các loại thực phẩm chế biến sẵn để tránh lây nhiễm chéo cho những thực phẩm không cần nấu chín trước khi ăn.
- Lưu trữ thịt sống theo thứ tự nhiệt độ nấu chín cuối cùng của từng loại thịt. Lưu trữ các loại thịt cần nấu đến mức nhiệt độ cao hơn ở bên dưới các loại thịt cần nấu đến mức nhiệt độ thấp hơn để tránh lây nhiễm chéo.
- Tránh chặn lỗ thông hơi hoặc lót kệ bằng bìa cứng hoặc giấy bạc. Cho phép không khí lưu thông để giữ lạnh thực phẩm ở 41°F.