

# AN TOÀN Ở NHÀ CÁCH XỬ LÝ HÀU SỐNG

GIỮ  
SẠCH SẼ

GIỮ  
LẠNH

ĂN  
SỚM NHẤT  
CÓ THỂ



## MUA

- 1 Những con hào có nhãn viết tên nguồn gốc và ngày thu hoạch.
- 2 Những con được trưng bày hoặc cất giữ có nhiệt độ kiểm soát  $\leq 45F$ .
- 3 Tránh những con có mùi hôi hoặc vỏ đã mở ra.
- 4 Những tháng hè là nguy cơ cao nhất.

## VẬN CHUYỂN



- 1 Mua hào sau khi xong các việc khác.
- 2 Sử dụng nước đá. Giữ hào dưới  $40F$ . Nhanh chóng chuyển hào vào tủ lạnh càng sớm càng tốt.
- 3 Che hào lại để tránh bị nhiễu vào hoặc tràn ra thực phẩm khác.



## CHUẨN BỊ

- 1 Nướng:  $450F$  cho 10 phút. Hấp: 4-9 phút. Chiên: 3 phút. Luộc: 3-5 phút sau khi vỏ mở ra.
- 2 Nếu hào còn sống thì phải giữ lạnh dưới  $40F$  cho tới thời điểm dùng.
- 3 Nước sốt cay hoặc nước chanh không thể diệt vi khuẩn. Nếu nấu chín mà vỏ hào không mở ra thì hãy vứt bỏ.

## CẤT GIỮ



- 1 Vứt bỏ hào nếu không tiêu thụ sau 7 ngày.
- 2 Để hào trong đồ đựng không đậy nắp và giữ lạnh. Có thể dùng khăn ẩm sạch để phủ hào.
- 3 Vứt bỏ những con hào đã hở vỏ ra.
- 4 Tránh để hào chạm vào các thực phẩm khác, nước đá hoặc nước.

## BIẾT NGUỒN GỐC:

- Chụp ảnh của nhãn, hoặc
- Hỏi hào mua là loại gì và ngày thu hoạch
- Sử dụng mã QR để biết thêm chi tiết →

