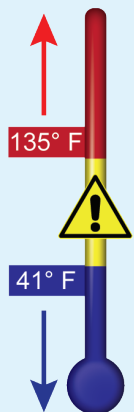


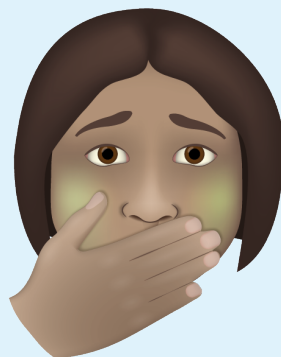
Mga Pangunahing Dahilan ng Sakit na Sanhi ng Pagkain



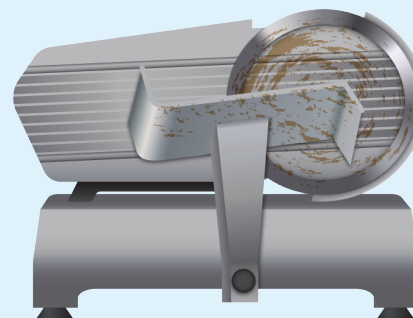
Hindi pinananatiling mainit ang pagkain (135°F o mas mataas) o malamig (41°F o mas mababa).



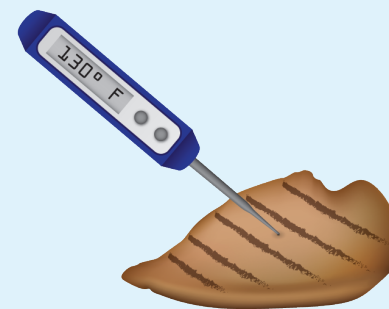
Hindi gumagamit ng ligtas (komersyal) na pinagmumulan ng pagkain.



Mga manggagawa ng pagkain na may sakit.



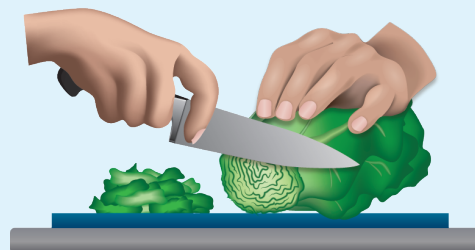
Hindi naglilinis o nagsa-sanitize ng mga kagamitan.



Hindi maayos ang pagkakaluto ng pagkain.



Maling pagpapalamig ng pagkain.



Paghawak ng walang guwantes na kamay sa pagkain na handa nang kainin.



Maling paghuhugas ng kamay.

