

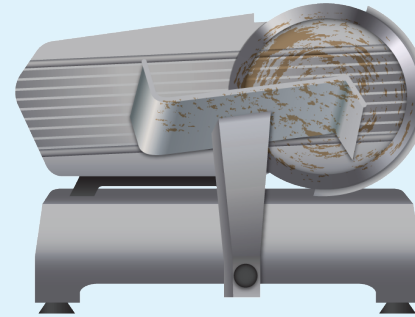
အစာအဆိပ်သင့်ခြင်း၏ အဓိကအကြောင်းရင်းများ



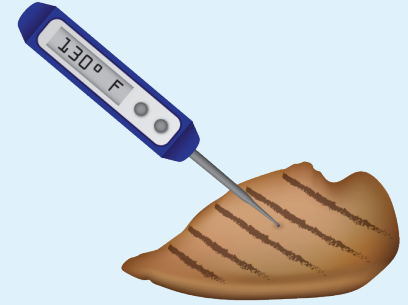
အစားအစာကို အပူ (135°F သို့မဟုတ် ၎င်းအထက်) သို့မဟုတ် အအေး (41°F သို့မဟုတ် ၎င်းအောက်) မထားသင့်ပါ။



ဖျားနာသောအစားအစာ အလုပ်သမားများ



ရှင်းလင်းရေး သို့မဟုတ် သန့်ရှင်းရေး သုံးပစ္စည်းများ အသုံးမပြုခြင်း။



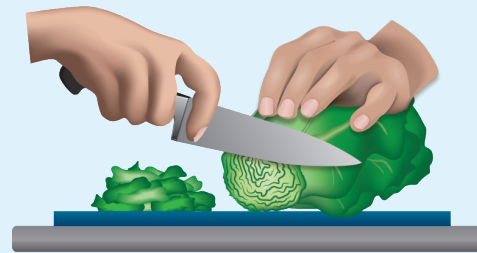
အစားအစာကို လုံလောက် အောင် ချက်ပြုတ်မထားခြင်း။



ဘေးကင်းသော (စီးပွားဖြစ်) အစားအစာ အရင်းအမြစ်များကို အသုံးမပြုခြင်း။



အစားအစာကို မှားယွင်းစွာ အအေးခံခြင်း။



အသင့်စားအစားအစာကို လက်ဗလာ ဖြင့် ကိုင်ခြင်း။



မှားယွင်းသော လက်ဆေးခြင်း။