

# 有关食品安全的社交媒体信息

## 脸书（Facebook） 和其他社交媒体

- 观看食品安全视频并了解如何帮助预防食物中毒。  
<https://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety>
- 每年，每 6 个美国人中就有一人食物中毒。您如何预防食物中毒？ 查看您的步骤：清洗、分开、烹饪和冷藏 (<https://www.foodsafety.gov>)
- 确保家人安全，避免食物中毒：记得清洗、分开、烹饪和冷藏这 4 个步骤。详细了解 4 个食品安全步骤：  
<http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- 查看 YouTube 上的 USDAFoodSafety 频道，了解如何帮助预防食物中毒。  
<http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- 不确定在哪里查看最新的食品召回信息？ 登录网站 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)。登录网站查看食品安全步骤，学习如何帮助预防食物中毒。
- 您是否知道在准备食物时用肥皂水清洗厨房表面、餐具和手可以帮助预防食物中毒？ 浏览 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 了解更多有用的提示。
- 您是否知道将生肉、家禽肉和海鲜与速食食品分开可以帮助预防食物中毒？ 保护您的家人安全。浏览 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看您的步骤。
- 您是否使用食物温度计？ 您应该这样做。研究表明，只有这样才能判断食物是否彻底煮熟。帮助预防食物中毒。浏览 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看您的步骤。
- 您始终和朋友玩得很开心。同时也要记住妥当冷藏食物以防止食物中毒。浏览 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看食品安全步骤。
- 帮助预防食物中毒：记得要清洗、分开、烹饪和冷藏。观看 YouTube 上的 USDAFoodSafety 频道了解更多信息：  
<http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- 烧烤大师们，注意了！使用食物温度计确保彻底煮熟食物，让家人度过一个安全的夏天。要了解这个炎热季节的更多食品安全使用技巧，请查看 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)。
- 您知道如何帮助预防食物中毒吗？ 浏览 [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看您的步骤。

## 推特（Twitter）

- 每年，每 6 个美国人中就有一人#FoodPoisoning（食物中毒）。帮助预防食物中毒，查看您的步骤：清洗、分开、烹饪和冷藏。[@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)

- 烧烤大师们，注意了！让家人度过一个安全的夏天，并使用食物温度计。浏览 [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看更多食品安全提示。
- 预防#FoodPoisoning (食物中毒)，让您的家人更安全。浏览[@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看您的步骤。
- 感恩节快乐！今天做饭吗？您已经了解基本事实！请浏览 <https://www.cdc.gov/features/turkeytime/index.html> 了解更多详情
- “生日快乐” – 唱两遍歌，彻底清洗您的双手。有关如何预防#FoodPoisoning (食物中毒)的更多技巧，请访问[@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)。
- 将生肉与其他食物分开。使用不同的砧板来帮助预防#FoodPoisoning (食物中毒)。浏览[@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看您的步骤
- 单凭颜色和纹理不能判断食物是否煮熟。确保使用食物温度计。浏览 [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 查看您的步骤。
- 饭后多久可以冷藏剩菜？ 浏览[@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 了解如何安全地冷藏食物。