

# Kenali Makanan Berisiko Know Your High-risk Foods

Bayi dan anak-anak usia dini, dengan sistem kekebalan tubuh yang masih berkembang, harus menghindari makan makanan mentah atau setengah matang untuk menurunkan risiko keracunan makanan atau terinfeksi bakteri berbahaya

Infants and young children, with their immune systems still in development, should avoid eating raw or undercooked foods to reduce the risk of food poisoning or contracting superbugs

Demi menjaga kesehatan anak Anda  
To safeguard your children's health

1 Masak hingga matang Cook thoroughly

2 Pisahkan makanan mentah dan matang Separate raw and cooked foods

3 Pilih dengan bijak saat makan di luar rumah Choose wisely when eating out



Telur mentah atau setengah matang  
Raw or undercooked eggs



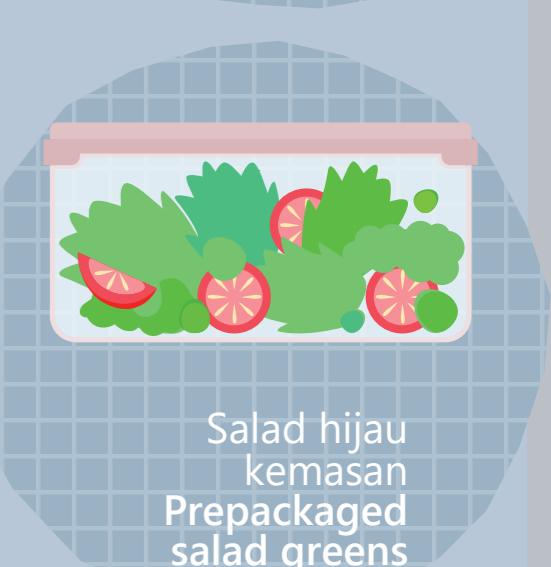
Makanan penutup yang terbuat dari telur mentah  
Desserts made with raw eggs



Makanan laut mentah dan diasapkan  
Raw and cold smoked seafood



Daging dan jeroan mentah atau setengah matang  
Raw or undercooked meat and offal



Salad hijau kemasan  
Prepackaged salad greens



Madu Honey

