



#Let's **MEAT** the standards!

Huwag lang sa pag-ibig maging pihikan, dapat sa pagpili ng karne, tayo rin ay maselan at maalam. Piliin ang karne mula sa mga meat establishment na lisensyado ng **National Meat Inspection Service (NMIS)** para sa siguradong busog na sikmura



Mga katangian ng **sariwa** at **ligtas na karne**

KULAY

Beef (Karne ng Baka)
Bright Cherry Red



Equine/Cheval (Karne ng Kabayo)
Dark Red



Lamb/Mutton (Karne ng Tupa)
Light Red to Brick Red



Pork (Karne ng Baboy)
Greyish Pink



Poultry (Karne ng Ibon)
Grey-white to dull Red



Veal (Karne ng Guya)
Brownish Pink



**Amoy Iodine
o bahagyang
amoy bakal**



**Malambot at
mamasa-
masa ang karne**



**May makintab na
taba sa pagitan ng
mga laman**



Mahalagang paalala na anumang pagkakaiba sa mga katangian ng sariwa at ligtas na karne ay maikokonsiderang banta sa kalusugan ng tao.

Maging **MEATalino** sa pagpili, tulad ng pag-ibig piliin natin ang sa atin ay makabubuti.

#safemeatforall

Ang mga impormasyong nakapaloob sa post na ito ay mula sa MEMORANDUM CIRCULAR NO. 04-2023-010 (Amendment of Management of Meat Inspection Certificate (MIC) In NMIS Licensed Meat Establishments) na inilabas ng National Meat Inspection Service

Para maiwasan ang "double dead" na karne o botcha, halina't alamin ang Fresh Meat Standard ng National Meat Inspection Service (NMIS). Tukuyin natin ang natatanging kalidad ng sariwa at ligtas na karne base sa kulay, amoy, testura, at itsura ng mga ito.

Maging [#MEATalino](#) para kalusugan mo at nang pamilya mo. Piliin lamang ang mga karneng sertipikado at mula sa lisensiyadong meat establishment ng NMIS.

[#FreshMeatStandards](#) [#BagongPilipinas](#) [#MayMagagawaAko](#)