

افصل النيء عن الجاهز للأكل

يمكن أن تلوث اللحوم النيئة اليدين والملابس والمعدات والطعام.

01 جهّز المكان

أبعد الطعام الجاهز للأكل. اغسل يديك والبس ملابس واقية نظيفة.

02 استخدم معدات مخصصة

استخدم لوح اللحوم النيئة وسكاكينها وأوعيتها. أبعداها عن مهام الطعام الجاهز للأكل.

03 تعامل معها دون نشر العصارة

أبق اللحوم النيئة محصورة. لا تغسل اللحوم أو الدواجن النيئة أبدًا.

04 انتبه للملابس والقفازات

إن استخدمت القفازات، فبدّلها بين المهام. بدّل الملابس الملوثة. القفازات لا تغني عن غسل اليدين.

05 خزن ونظف المكان

غظّ اللحوم النيئة وضعها في الثلاجة أسفل الطعام الجاهز للأكل. أزل التغليف والنفايات.

06 نظف واغسل يديك

نظف المعدات والأسطح وطهرها. اغسل يديك وجفّفهما قبل أي مهمة أخرى.

أبق اللحوم النيئة مغطاة ومبرّدة. اتبع تاريخ "استخدم قبل" وتعليمات ما بعد الفتح وطريقتك الآمنة الموثّقة.