

Rohes und Verzehrfertiges trennen

Rohes Fleisch kann Hände, Kleidung, Geräte und Lebensmittel kontaminieren.

01 Bereich vorbereiten

Entfernen Sie verzehrfertige Lebensmittel. Waschen Sie die Hände und tragen Sie saubere Schutzkleidung.

02 Eigene Geräte verwenden

Verwenden Sie Brett, Messer und Behälter für rohes Fleisch. Halten Sie sie von Arbeiten mit verzehrfertigen Lebensmitteln fern.

03 Fleischsaft nicht verteilen

Halten Sie rohes Fleisch in Behältern. Waschen Sie rohes Fleisch oder Geflügel niemals.

04 Kleidung und Handschuhe

Wechseln Sie Handschuhe, falls getragen, zwischen den Aufgaben. Wechseln Sie kontaminierte Kleidung. Handschuhe ersetzen das Händewaschen nicht.

05 Wegräumen und aufräumen

Decken Sie rohes Fleisch ab und kühlen Sie es unter verzehrfertigen Lebensmitteln. Entfernen Sie Verpackung und Abfall.

06 Reinigen und Hände waschen

Reinigen und desinfizieren Sie Geräte und Flächen. Waschen und trocknen Sie die Hände vor der nächsten Aufgabe.

Halten Sie rohes Fleisch abgedeckt und gekühlt. Beachten Sie das Verbrauchsdatum, Hinweise nach dem Öffnen und Ihre dokumentierte sichere Methode.