

Mantén separados los crudos y los listos para comer

La carne cruda puede contaminar las manos, la ropa, el equipo y los alimentos.

01 Prepara la zona

Retira los alimentos listos para comer. Lávate las manos y usa ropa de protección limpia.

02 Usa equipo exclusivo

Usa la tabla, los cuchillos y los recipientes de carne cruda. Mantenlos lejos de las tareas con alimentos listos para comer.

03 Manipúlala sin esparcir jugos

Mantén la carne cruda contenida. Nunca laves carne ni aves crudas.

04 Controla la ropa y los guantes

Si usas guantes, cámbialos entre tareas. Cámbiate la ropa contaminada. Los guantes no sustituyen el lavado de manos.

05 Guarda y recoge

Tapa la carne cruda y guárdala en el frigorífico debajo de los alimentos listos para comer. Retira los envases y los residuos.

06 Limpia y lávate las manos

Limpia y desinfecta el equipo y las superficies. Lávate y sécate las manos antes de otra tarea.

Mantén la carne cruda tapada y refrigerada. Respeta la fecha de caducidad, las instrucciones una vez abierto y tu método seguro documentado.