

Séparez le cru et le prêt à consommer

La viande crue peut contaminer les mains, les vêtements, le matériel et les aliments.

01 Préparez la zone

Retirez les aliments prêts à consommer. Lavez-vous les mains et portez une tenue de protection propre.

02 Utilisez du matériel dédié

Utilisez la planche, les couteaux et les récipients réservés à la viande crue. Tenez-les à l'écart des préparations prêtes à consommer.

03 Manipulez sans répandre les jus

Gardez la viande crue dans un bac. Ne lavez jamais la viande ni la volaille crues.

04 Gérez la tenue et les gants

Si vous en portez, changez de gants entre les tâches. Changez de vêtements s'ils sont contaminés. Les gants ne remplacent pas le lavage des mains.

05 Rangez et débarrassez

Couvrez et réfrigérez la viande crue sous les aliments prêts à consommer. Retirez les emballages et les déchets.

06 Nettoyez et lavez-vous les mains

Nettoyez et désinfectez le matériel et les surfaces. Lavez-vous et séchez-vous les mains avant une autre tâche.

Gardez la viande crue couverte et au froid. Respectez la date limite de consommation, les consignes après ouverture et votre méthode sûre documentée.