

Oddziel surową żywność od gotowej do spożycia

Surowe mięso może zanieczyścić ręce, odzież, sprzęt i żywność.

01 Przygotuj stanowisko

Usuń żywność gotową do spożycia. Umyj ręce i załóż czystą odzież ochronną.

02 Używaj przeznaczonego sprzętu

Używaj deski, noży i pojemników do surowego mięsa. Trzymaj je z dala od zadań z żywnością gotową do spożycia.

03 Nie rozprowadzaj soków

Trzymaj surowe mięso w pojemniku. Nigdy nie myj surowego mięsa ani drobiu.

04 Odzież i rękawiczki

Jeśli używasz rękawiczek, zmieniaj je między zadaniami. Zmień zanieczyszczoną odzież. Rękawiczki nie zastępują mycia rąk.

05 Odłóż i posprzątaj

Surowe mięso przykryj i wstaw do lodówki poniżej żywności gotowej do spożycia. Usuń opakowania i odpady.

06 Posprzątaj i umyj ręce

Umyj i zdezynfekuj sprzęt i powierzchnie. Umyj i osusz ręce przed kolejnym zadaniem.

Surowe mięso trzymaj przykryte i schłodzone. Przestrzegaj daty przydatności do spożycia, instrukcji po otwarciu i udokumentowanej bezpiecznej metody.