

Separă crudul de ce e gata de consum

Carnea crudă poate contamina mâinile, îmbrăcămintea, echipamentul și alimentele.

01 Pregătește zona

Îndepărtează alimentele gata de consum. Spală-te pe mâini și folosește îmbrăcămintă de protecție curată.

02 Folosește echipament dedicat

Folosește tocătorul, cuțitele și recipientele pentru carne crudă. Ține-le departe de sarcinile cu alimente gata de consum.

03 Nu împrăștia sucurile

Ține carnea crudă în recipient. Nu spăla niciodată carne crudă sau de pasăre.

04 Ai grijă la haine și mănuși

Dacă folosești mănuși, schimbă-le între sarcini. Schimbă îmbrăcămintea contaminată. Mănușile nu înlocuiesc spălatul pe mâini.

05 Depozitează și strânge

Acoperă carnea crudă și pune-o la frigider sub alimentele gata de consum. Îndepărtează ambalajele și deșeurile.

06 Curăță și spală-te pe mâini

Curăță și dezinfectează echipamentul și suprafețele. Spală-te și usucă-te pe mâini înainte de altă sarcină.

Ține carnea crudă acoperită și refrigerată. Respectă data limită de consum, instrucțiunile după deschidere și metoda sigură documentată.