

Держите сырое и готовое к употреблению отдельно

Сырое мясо может загрязнить руки, одежду, инвентарь и продукты.

01 Подготовьте зону

Уберите готовые к употреблению продукты. Вымойте руки и наденьте чистую защитную одежду.

02 Используйте отдельный инвентарь

Используйте доску, ножи и контейнеры для сырого мяса. Держите их подальше от работы с готовыми к употреблению продуктами.

03 Не разносите мясной сок

Держите сырое мясо в ёмкости. Никогда не мойте сырое мясо и птицу.

04 Следите за одеждой и перчатками

Если работаете в перчатках, меняйте их между задачами. Меняйте загрязнённую одежду. Перчатки не заменяют мытьё рук.

05 Уберите и наведите порядок

Накройте сырое мясо и поставьте в холодильник ниже готовых к употреблению продуктов. Уберите упаковку и отходы.

06 Уберите и вымойте руки

Очистите и продезинфицируйте инвентарь и поверхности. Перед другой задачей вымойте и вытрите руки.

Храните сырое мясо накрытым и охлаждённым. Соблюдайте дату «Годен до», инструкции после вскрытия и ваш документированный безопасный метод.