

# کچا اور ریڈی-ٹو-ایٹ الگ رکھیں

کچا گوشت ہاتھوں، کپڑوں، آلات اور کھانے کو آلودہ کر سکتا ہے۔

## 01 جگہ تیار کریں

ریڈی-ٹو-ایٹ کھانا ہٹائیں۔ ہاتھ دھوئیں اور صاف حفاظتی لباس پہنیں۔

## 02 مخصوص آلات استعمال کریں

کچے گوشت والا بورڈ، چاقو اور برتن استعمال کریں۔ انہیں ریڈی-ٹو-ایٹ کاموں سے دور رکھیں۔

## 03 رس پھیلائے بغیر سنبھالیں

کچے گوشت کو ایک جگہ محدود رکھیں۔ کچا گوشت یا مرغی کبھی نہ دھوئیں۔

## 04 لباس اور دستانوں کا خیال رکھیں

اگر دستانے استعمال کریں تو کاموں کے درمیان بدلیں۔ آلودہ لباس بدلیں۔ دستانے ہاتھ دھونے کی جگہ نہیں لیتے۔

## 05 سمیٹیں اور صفائی کریں

کچا گوشت ڈھانپ کر ریڈی-ٹو-ایٹ کھانے کے نیچے فریج میں رکھیں۔ سیکنگ اور کچرا ہٹائیں۔

## 06 صفائی کریں اور ہاتھ دھوئیں

آلات اور سطحیں صاف کریں اور جراثیم سے پاک کریں۔ اگلے کام سے پہلے ہاتھ دھوئیں اور خشک کریں۔

کچا گوشت ڈھانپ کر ٹھنڈا رکھیں۔ یوز-بائی تاریخ، کھولنے کے بعد کی ہدایات اور اپنے تحریری محفوظ طریقے پر عمل کریں۔