

生食与即食分开

生肉会污染双手、衣物、器具和食物。

01 准备区域

移走即食食品。洗手，穿干净的防护服装。

02 使用专用器具

使用生肉专用的砧板、刀具和容器。不要用于即食食品的工作。

03 处理时不让汁液扩散

生肉要放在容器内。切勿清洗生肉或禽肉。

04 管理衣物和手套

如戴手套，换工作时要换手套。衣物被污染要更换。手套不能代替洗手。

05 收好并清理

生肉加盖冷藏，放在即食食品下方。拆掉包装，清走垃圾。

06 清洁并洗手

清洁并消毒器具和台面。开始下一项工作前洗手并擦干。

生肉加盖冷藏。遵照食用截止日期、开封后说明和本店的书面安全方法。