

صرف پکا ہوا گوشت

ریڈی-ٹو-ایٹ کھانے کی حفاظت کریں۔

پیلا بورڈ اور مخصوص برتن

01

کچا کھانا دور رکھیں
کچا گوشت، مچھلی، انڈے یا ان کے آلات اس اسٹیشن میں نہ لائیں۔

02

صاف ہاتھوں اور سامان سے شروع کریں
ہاتھ دھوئیں اور خشک کریں۔ صاف اور جراثیم سے پاک سطحیں اور برتن استعمال کریں۔

03

وقت اور درجہ حرارت پر قابو رکھیں
ٹھنڈا گوشت ضرورت تک فریج میں رکھیں۔ گرم رکھا گیا کھانا 63°C یا اس سے زیادہ پر رکھیں۔

رنگوں کی تقسیم آپ کی جگہ کے نظام کے مطابق ہونی چاہیے۔ اجزا بھی چیک کریں اور الرجن کراس کانٹیکٹ سے بچیں۔