

للطعام النيء فقط

أبعد الطعام النيء وعصارتة عن الطعام الجاهز للأكل.

استخدم المعدات الصحيحة المخصصة للطعام النيء

01 فصل المعدات

استخدم المعدات الحمراء للحوم النيئة والزرقاء للأسماك النيئة إن كان هذا نظام موقعك.

02 امنع الرذاذ والتلامس

أبعد الطعام الجاهز للأكل. لا تغسل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك النيئة.

03 أنه المهمة بأمان

أزل النفايات. نظّف المكان والمعدات وطهرها. اغسل يديك وجفّفهما.

خزّن الطعام النيء مغطى، أسفل الطعام الجاهز للأكل. اتبع تواريخ "استخدم قبل" وتعليمات التخزين وطريقتك الآمنة.