

Nur rohe Ware

Halten Sie rohe Lebensmittel und ihre Säfte von verzehrfertigen Lebensmitteln fern.

Verwenden Sie die richtigen Geräte nur für Rohes

01 Geräte trennen

Verwenden Sie rote Geräte für rohes Fleisch und blaue für rohen Fisch, wenn Ihr Betrieb dieses System nutzt.

02 Spritzer und Kontakt vermeiden

Halten Sie verzehrfertige Lebensmittel fern. Waschen Sie rohes Fleisch, Geflügel oder Fisch nicht.

03 Arbeit sicher abschließen

Entfernen Sie Abfälle. Reinigen und desinfizieren Sie Bereich und Geräte. Waschen und trocknen Sie die Hände.

Lagern Sie rohe Lebensmittel abgedeckt unter verzehrfertigen Lebensmitteln. Beachten Sie Verbrauchsdaten, Lagerhinweise und Ihre sichere Methode.