

Só alimentos crus

Mantenha os alimentos crus e os seus sucos longe dos alimentos prontos a comer.

Use o equipamento correto, exclusivo para crus

01 Separe o equipamento

Use equipamento vermelho para carne crua e azul para peixe cru, se for este o sistema do seu estabelecimento.

02 Evite salpicos e contacto

Mantenha afastados os alimentos prontos a comer. Não lave carne, aves ou peixe crus.

03 Termine a tarefa em segurança

Retire os resíduos. Limpe e desinfete a zona e o equipamento. Lave e seque as mãos.

Guarde os alimentos crus tapados, abaixo dos alimentos prontos a comer. Respeite as datas «consumir até», as instruções de conservação e o seu método seguro.