

Geflügel

Im Umgang mit Geflügelfleisch ist vieles zu beachten:

- Verpackung entfernen und diese sofort entsorgen.
- Im Kühler auftauen.
- Auftausaft auffangen und weggiessen.
- Trockentupf-Papier verwenden und sofort entsorgen.
- Auf separaten Brettern schneiden.
- Geräte und Hände sofort gründlich waschen.
- Lebensmittelkontakte vermeiden.
- Beim Kochen Geflügelfleisch stets durchgaren!







Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

■ Ich kenne die wichtigsten Regeln für den Umgang mit Geflügelfleisch.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum