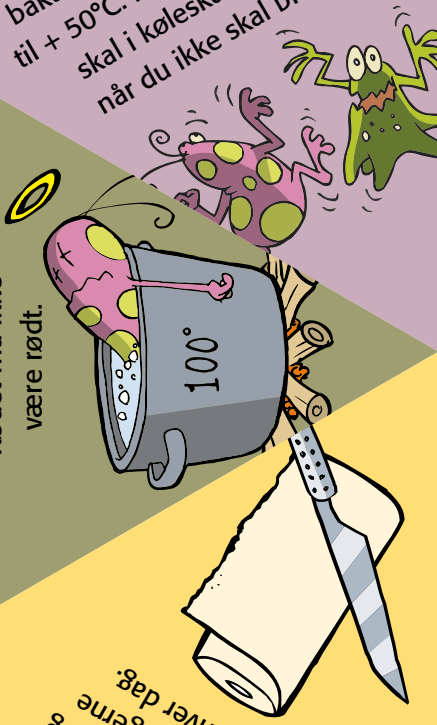


Tilberedning

Gennemsteg eller gennemkog altid fjerkræ indtil kødsaften er helt klar.

Kødet må ikke være rødt.



Temperaturer

Campylobacter og Salmonella bakterier trives bedst ved +10°C til + 50°C. Husk derfor altid at kød skal i køleskab, eller fryser når du ikke skal bruge det.

Køleskabet

Sørg for, at køleskabet holdes rent og kontroller, at temperaturen aldrig er højere end + 5°C.



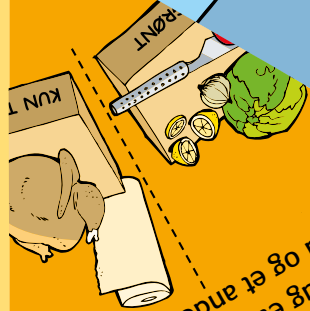
Vask dine hænder

Husk altid at vaske dine hænder, hver gang du har rørt ved råt fjerkræ



Adskil madvarer

Hold altid råt fjerkræ adskilt fra andre madvarer. Brug et spækbræt til kød og et andet til grønt.



Køkkenredskaber

Brug altid rene redskaber, spækbrætter, knive, og karklude. Skift gerne karkuld hver dag.



Bakterier i din hverdag

Bakterier i din hverdag

Den Gode, Den Onde og Den Grusomme



Dansk Slagtefjerkræ



Miljø- og
Fødevareministeriet

