

God kjøkkenhygiene

- Gjennomstek hamburgere, kjøttdeig, kjøttkaker og annen mat laget av kvernet kjøtt.
- Gjennomstek alt kjøtt av fjørfe og svin.
- Stek andre kjøttprodukter godt på overflaten.
- Hold rått kjøtt adskilt fra andre matvarer. Vask brukte kniver, skjærefjoler og kjøkkenutstyr før utstyret brukes til annen mat.
- Vask hendene godt:
 - etter toalettbesøk
 - før matlaging og måltider
 - etter håndtering av rått kjøtt
 - etter kontakt med dyr
- Bruk flaskevann hvis du er i tvil om drikkevannskvaliteten.
- Unngå upasteurisert melk og produkter laget av upasteurisert melk.
- Grønnsaker, salat, frukt og bær som skal spises rå bør skylles godt og tørkes. Importerte frosne bær bør varmebehandles.
- Husk god kjøkkenhygiene også når du griller ute!
- Personer som har diaré bør unngå å lage mat til andre.

