

Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll oförpackade otillredda köttberedningar och fiskeriprodukter isär från livsmedel som äts som sådana. Livsmedel som äts som sådana är till exempel sallader och gravad och rökt fisk.
- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel.
- Håll oförpackade otillredda köttberedningar isär från oförpackade otillredda fiskeriprodukter. Otillredda köttberedningar är t.ex. färsk kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar. Otillredda fiskeriprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräftor.
- Förvara jordiga rotfrukter på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.
- Det är tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur vilt och fågelvilt i samband med försäljning. Dessa åtgärder skall göras på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.
- Du kan rensa fisk och flå eller plocka samt ta ur djur och fåglar till exempel på ett förrensning reserverat bord eller yta, eller i ett separat rum. Reservera ett lockförsett sopkärl samt möjlighet att tvätta händer och arbetsredskap och att skölja fisk i den omedelbara närheten av denna plats. Skilj åt dessa åtgärder tydligt från andra verksamhet och rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt.
- Håll isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av korskontamination kan vara t.ex.: anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av livsmedel samt arbetsfaser och rengöring.