



feed raw  
right





feed raw  
right

# Guidelines

## Storage

Store the sealed product in a freezer at  $-18^{\circ}\text{C}$ . When the product comes in contact with air, the product can slowly dry out which reduces its nutritive value.

Store the products separate from human food items in the freezer, to prevent cross contamination.



## Thawing

Thaw it in an air tight container in the refrigerator so it will not be in contact with your own food and dehydration will be prevented

Do not store the meat product longer than two days in the refrigerator. When a package is too big to feed in two days, you can make portions when the product is still frozen and put it back in the freezer.



## Preparing

Prevent cross-contamination by cleaning everything which has been in contact with the meat product, or the packaging of the meat product, with warm water and detergent or a disinfectant.

Wash your hands carefully with soap and water and avoid contact with your face.



## Feeding

The higher the temperature, the faster the bacteria will multiply. Make sure you feed your pet in a cool space, out of the sun. When the food has not been eaten within an hour, remove it and throw it away.

Make sure flies can't get close to the food. Flies can spread bacteria. Make sure small children can't get close to the food either.





feed raw  
right

# Prescriptions

## Conserver

Conservez les produits bien emballés dans le congélateur à - 18°C. Si le produit entre en contact avec l'air, il peut se dessécher lentement et réduire sa valeur nutritive.

Conservez les produits séparément de la nourriture humaine dans le congélateur pour éviter le risque de contamination croisée.



## Dégeler

Décongelez les aliments crus dans un récipient étanche et verrouillable au réfrigérateur, afin qu'ils n'entrent pas en contact avec vos propres aliments.

Ne conservez pas la viande au réfrigérateur pendant plus de 2 jours. Si un paquet d'un kilo est trop grand pour 2 jours, divisez le rouleau ou le sachet en plusieurs portions lorsque le produit est encore congelé.



## Préparer

Évitez la contamination croisée et lavez soigneusement tout ce qui a été en contact avec l'aliment cru avec de l'eau chaude et un détergent ou un désinfectant.

Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau et au savon et évitez tout contact avec le visage.



## Nourrir

Plus la température est élevée, plus les bactéries se multiplient rapidement. Donnez à votre animal la nourriture crue dans une pièce fraîche et à l'abri du soleil. Si votre animal n'a pas mangé la nourriture crue dans l'heure qui suit, jetez-la. Veillez à ce qu'aucune mouche ne puisse s'approcher des aliments crus. Les mouches peuvent propager des bactéries. Veillez à ce qu'aucun enfant en bas âge ne puisse s'approcher des aliments crus.





feed raw  
right

# Vorschriften

## Lagern

Bewahren Sie die Produkte gut verpackt und im Gefrierschrank bei  $-18^{\circ}\text{C}$  auf. Falls das Produkt mit Luft in Berührung kommt, kann das Produkt langsam austrocknen, wodurch der Nährwert abnimmt.

Bewahren Sie die Produkte getrennt von menschlichen Lebensmitteln im Gefrierschrank, so dass das Risiko einer Kreuzkontamination verhindert wird.



## Auftauen

Tauen Sie das Futter in Ihrem Kühlschrank in einem dichten und verschließbaren Behälter auf, sodass es nicht mit Ihren eigenen Lebensmitteln in Berührung kommen kann.

Bewahren Sie das Fleisch nicht länger als 2 Tage im Kühlschrank auf. Sollte eine Verpackung zu groß sein, um innerhalb von 2 Tagen gefüttert werden, machen Sie daraus in gefrorenem Zustand dann kleinere Portionen und legen Sie diese sofort zurück in den Gefrierschrank.



## Zubereiten

Vermeiden Sie Kreuzkontaminationen und waschen Sie alle Dinge, die mit dem Rohfutter und dessen Verpackung in Berührung gekommen sind mit warmem Wasser und Spül- oder Desinfektionsmittel ab.

Waschen Sie Ihre Hände sorgfältig mit Wasser und Seife und vermeiden Sie den Kontakt mit dem Gesicht.



## Füttern

Je höher die Temperatur, desto schneller können sich Bakterien vermehren. Sorgen Sie dafür, dass Sie Ihr Haustier an einem kühlen Ort füttern, der vor direktem Sonnenlicht geschützt ist. Wenn das Futter nach 30 Minuten nicht gefressen wurde stellen Sie es wieder in den Kühlschrank. Sorgen Sie dafür, dass Fliegen nicht in die Nähe des Rohfutters geraten können. Fliegen können Bakterien verbreiten. Sorgen Sie dafür, dass sich kleine Kinder nicht in die Nähe des Rohfutters begeben können.





feed raw  
right

# Voorschriften

## Bewaren

Bewaar de producten goed verpakt in de diepvries bij  $-18^{\circ}\text{C}$ . Wanneer het product in aanraking komt met lucht, dan kan het product langzaam uitdrogen en vermindert de voedingswaarde.

Bewaar de producten gescheiden van humane voedingsmiddelen in de diepvries, zo wordt de kans op kruisbesmetting voorkomen.



## Ontdooien

Ontdooi het rauwe voer en prooidieren in een lekvrije en afsluitbare bak in de koelkast zodat het niet in aanraking komt met uw eigen voedsel.

Bewaar het vlees niet langer dan 2 dagen in uw koelkast, mocht een kiloverpakking teveel zijn voor 2 dagen, verdeel de rol of zak dan in meerdere porties wanneer het product nog bevroren is.



## Bereiden

Voorkom kruisbesmettingen en was alles wat in aanraking is gekomen met het rauwe voer goed af met warm water en afwasmiddel of een desinfectiemiddel.



## Voeren

Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller de bacteriën zich zullen vermeerderen. Geef uw huisdier het rauwe voer in een koele ruimte en uit de zon. Als uw huisdier het rauwe voer niet binnen een uur heeft opgegeten, gooi het dan weg.

Zorg ervoor dat er geen vliegen in de buurt van het rauwe voer kunnen komen. Vliegen kunnen bacteriën verspreiden. Zorg ervoor dat er geen kleine kinderen in de buurt van het rauwe voer kunnen komen.

