

Un solo sistema que todos entienden

Ejemplo de asignación en cocina. El encargado debe confirmarlo o adaptarlo a tu local. Los colores por sí solos no hacen que los alimentos sean seguros.

**Rojo****Carne cruda****Azul****Pescado crudo****Amarillo****Carne cocinada****Blanco****Panadería y lácteos****Verde****Fruta y ensalada lavadas****Marrón****Verduras sin lavar / crudas****Morado****Preparación controlada para pedidos con alergias***

*El morado es una elección del local, no una garantía de ausencia de alérgenos. Mantén separado el equipo de crudos y el de listos para comer.
Limpia y desinfecta después de usarlo y sigue tu procedimiento de alérgenos.