

Jeden system, zrozumiały dla wszystkich

Przykładowy podział w kuchni. Kierownik musi go zatwierdzić lub dostosować do Twojego zakładu. Same kolory nie czynią żywności bezpieczną.

**Czerwony****Surowe mięso****Niebieski****Surowe ryby****Żółty****Gotowane mięso****Biały****Pieczywo i nabiał****Zielony****Umyte owoce i sałaty****Brązowy****Nieumyte / surowe warzywa****Fioletowy****Kontrolowane przygotowanie zamówień dla alergików***

*Fioletowy to wybór zakładu, a nie gwarancja braku alergenów. Trzymaj osobno sprzęt do surowej żywności i do żywności gotowej do spożycia.

Po użyciu umyj i zdezynfekuj sprzęt oraz przestrzegaj procedury dotyczącej alergenów.