

Un singur sistem, înțeles de toți

Exemplu de alocare în bucătărie. Managerul trebuie să o confirme sau să o modifice pentru unitatea ta. Culorile singure nu fac alimentele sigure.


Roșu
Carne crudă

Albastru
Pește crud

Galben
Carne gătită

Alb
Panificație și lactate

Verde
Fructe și salate spălate

Maro
Legume nespălate / crude

Mov
Preparare controlată pentru comenzi cu alergii*

*Movul este o alegere a unității, nu o garanție că nu există alergeni. Ține separat echipamentul pentru crud de cel pentru gata de consum.
Curăță și dezinfectează după folosire și respectă procedura privind alergeni.