

同一套标准，人人都懂

厨房分配示例。经理须根据本店情况确认或修改。仅靠颜色不能保证食品安全。



红色

生肉



蓝色

生鱼



黄色

熟肉



白色

烘焙和乳制品



绿色

洗净的水果和沙拉



棕色

未洗/生的蔬菜



紫色

过敏订单专用受控制作*

*紫色是本店的选择，不代表绝对无过敏原。生食与即食器具要分开。
用后清洁并消毒，遵照本店的过敏原处理程序。