

Bucătărie curată pe tot parcursul servirii

Ține zonele de lucru sigure și pregătite pentru următoarea sarcină.

01 Strânge și curăță între sarcini

Îndepărtează resturile. Curăță și dezinfectează suprafețele în contact cu alimentele când e nevoie, mai ales după alimente crude.

02 Curăță imediat ce s-a vărsat

Ține oamenii departe de podelele ude sau contaminate. Curăță-le și usucă-le în siguranță.

03 Pune echipamentul la loc curat

Ține echipamentul curat protejat. Separă-l de obiectele murdare și de echipamentul pentru alimente crude.

04 Scoate gunoiul în siguranță

Scoate gunoiul regulat. Ține coșurile curate și nu lăsa deșeurile să se adune sau să se reverse.

05 Fă verificările de închidere

Respectă programul de curățenie. Verifică depozitarea alimentelor, suprafețele, echipamentul și podelele înainte să pleci.

Folosește fiecare substanță chimică conform instrucțiunilor, cu timpul de contact și protecția necesare. Depozitează produsele de curățenie departe de alimente. Nu amesteca niciodată substanțe chimice.