

للحوم المطهوه فقط

احم الطعام الجاهز للأكل.

لوح أصفر وأدوات مخصصة

01

أبعد الطعام النيء

لا تدخل اللحوم أو الأسماك أو البيض النيئة أو معداتها إلى هذه المحطة.

02

ابدأ بيدين وأدوات نظيفة

اغسل يديك وجفّفهما. استخدم أسطحًا وأدوات نظيفة ومطهرة.

03

تحكّم في الوقت ودرجة الحرارة

أبق اللحوم المبرّدة في الثلاجة حتى الحاجة إليها. احفظ الطعام الساخن عند 63°C أو أعلى.

يجب أن يطابق توزيع الألوان نظام موقعك. تحقّق من المكونات وامنع أيضًا التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية.