

শুধু রান্না করা মাংস

রেডি-টু-ইট খাবার সুরক্ষিত রাখুন।

হলুদ বোর্ড ও নির্দিষ্ট বাসনপত্র

01 কাঁচা খাবার দূরে রাখুন

এই স্টেশনে কাঁচা মাংস, মাছ, ডিম বা সেগুলোর সরঞ্জাম আনবেন না।

02 পরিষ্কার হাত ও সরঞ্জাম দিয়ে শুরু করুন

হাত ধুয়ে শুকান। পরিষ্কার, ডিসইনফেক্ট করা সারফেস ও বাসনপত্র ব্যবহার করুন।

03 সময় ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করুন

ঠান্ডা মাংস দরকার না হওয়া পর্যন্ত ফ্রিজে রাখুন। হট হোল্ড করা খাবার ৬৩°C বা তার বেশি তাপমাত্রায় রাখুন।

রঙের ভাগ আপনার সাইটের সিস্টেমের সাথে মিলতে হবে। উপাদানও চেক করুন এবং অ্যালার্জেন ক্রস-কন্ট্যাক্ট রোধ করুন।