

Tylko gotowane mięso

Chroń żywność gotową do spożycia.

Żółta deska i przypisane przybory

01 Bez surowej żywności

Nie wnoś na to stanowisko surowego mięsa, ryb, jaj ani używanego do nich sprzętu.

02 Zacznij z czystymi rękami i sprzętem

Umyj i osusz ręce. Używaj czystych, zdezynfekowanych powierzchni i przyborów.

03 Kontroluj czas i temperaturę

Schłodzone mięso trzymaj w lodówce do momentu użycia. Żywność utrzymywaną na gorąco trzymaj w 63°C lub wyżej.

Przypisanie kolorów musi odpowiadać systemowi zakładu. Sprawdzaj też składniki i zapobiegaj kontaktowi krzyżowemu z alergenami.