

Doar carne gătită

Protejează alimentele gata de consum.

Tocător galben și ustensile dedicate

01 Fără alimente crude

Nu aduce în acest post carne crudă, pește, ouă sau echipamentul lor.

02 Începe cu mâini și ustensile curate

Spală-te și usucă-te pe mâini. Folosește suprafețe și ustensile curate și dezinfectate.

03 Controlează timpul și temperatura

Ține carnea refrigerată în frigider până e nevoie de ea. Menține alimentele calde la 63°C sau peste.

Alocarea culorilor trebuie să corespundă sistemului unității. Verifică ingredientele și previne și contactul încrucișat cu alergeni.