

Только готовое мясо

Защищайте продукты, готовые к употреблению.

Жёлтая доска и закреплённый инвентарь

01 Сырое держите отдельно

Не приносите в эту зону сырое мясо, рыбу, яйца или инвентарь для них.

02 Начинайте с чистыми руками и инвентарём

Вымойте и вытрите руки. Используйте чистые продезинфицированные поверхности и приборы.

03 Контролируйте время и температуру

Держите охлаждённое мясо в холодильнике до использования. Блюда на горячем хранении держите при 63°C или выше.

Цвета должны соответствовать системе вашего предприятия. Также проверяйте ингредиенты и не допускайте перекрёстного контакта с аллергенами.