

Лише готове м'ясо

Захищайте готову до вживання їжу.

Жовта дошка та окремий інвентар

01 Сирі продукти окремо

Не приносьте в цю зону сире м'ясо, рибу, яйця чи їхнє обладнання.

02 Почніть із чистих рук та інвентарю

Вимийте й витріть руки. Використовуйте чисті, продезінфіковані поверхні та інвентар.

03 Контролюйте час і температуру

Тримайте охолоджене м'ясо в холодильнику до використання. Гарячу їжу зберігайте при 63°C або вище.

Розподіл кольорів має відповідати системі вашого закладу. Перевіряйте інгредієнти та запобігайте також перехресному контакту алергенів.