

仅限熟肉

保护即食食品。

黄色砧板和指定器具

01 生食远离

不要把生肉、鱼、蛋或其器具带进本工位。

02 双手和器具先干净

洗手并擦干。使用干净、已消毒的台面和器具。

03 控制时间和温度

冷藏肉类在使用前一直放在冰箱里。热藏食物保持在 63°C 或以上。

颜色分配须与本店体系一致。同时要核对配料，防止过敏原交叉接触。