

# Doar lactate și panificație

Protejează această zonă pentru alimente gata de consum.

**Tocător alb și ustensile dedicate**

## 01 Începe curat

Spală-te și usucă-te pe mâini. Folosește echipament și suprafețe de lucru curate și dezinfectate.

## 02 Verifică alergenii de fiecare dată

Verifică toate ingredientele. Laptele, ouăle, cerealele care conțin gluten și fructele cu coajă lemnoasă sunt exemple frecvente.

## 03 Păstrează corect alimentele

Ține lactatele și umpluturile refrigerate în frigider. Acoperă alimentele și respectă datele și instrucțiunile de păstrare.

Alocarea culorilor trebuie să corespundă sistemului unității. Acest post nu este potrivit pentru o comandă cu alergii fără controalele necesare.