

Légumes uniquement

Zone pour les légumes non lavés et crus.

Planche marron et ustensiles dédiés

01 Séparez le travail sale et le travail propre

Empêchez la terre d'atteindre les aliments prêts à consommer, le matériel propre ou les autres zones de travail.

02 Lavez et préparez

Lavez les produits dans l'évier alimentaire dédié si nécessaire. Suivez les consignes de l'emballage.

03 Nettoyez avant de passer à autre chose

Retirez les épluchures et la terre. Nettoyez et désinfectez le matériel, puis lavez-vous et séchez-vous les mains.

L'attribution des couleurs doit correspondre au système de votre établissement. Transférez les produits lavés vers une zone propre avec des récipients et ustensiles propres.