

Tylko warzywa

Strefa nieumytych i surowych warzyw.

Brązowa deska i przypisane przybory

01 Oddziel brudną pracę od czystej

Nie dopuść, by ziemia trafiła na żywność gotową do spożycia, czysty sprzęt lub inne stanowiska.

02 Umyj i przygotuj

W razie potrzeby myj produkty w wyznaczonym zlewie do żywności. Przestrzegaj instrukcji na opakowaniu.

03 Posprzątaj przed kolejnym zadaniem

Usuń obierki i ziemię. Umyj i zdezynfekuj sprzęt, a potem umyj i osusz ręce.

Przypisanie kolorów musi odpowiadać systemowi zakładu. Umyte produkty przenoś do czystej strefy w czystych pojemnikach i czystymi przyborami.