

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.67 - Inglese

The **storeroom** is where the goods are placed; it must be well ventilated, well lit and dry. The goods must always be correctly packaged and stored separately based on product type. The **dining room** must be sufficiently large, suited to the number of tables and diners, **well lit** and ventilated.

Impara facile, p.67 - Cinese mandarino

储藏室是存放食物的地方。需配备良好的通风设施、照明设施，并且保持干燥。食品必须正确的包装且应根据食品种类进行分开存储。餐厅必须足够大以便容纳多张桌子及用餐者，配备良好的照明及通风设施。

Impara facile, p.67 - Arabo

تعتبر **غرفة التخزين** المكان الذي يتم فيه حفظ البضائع، وينبغي أن تكون هذه الغرفة جافة وجيدة التهوية والإضاءة. ومن الواجب أن يتم تعبئة البضائع بشكلٍ صحيح وتخزينها بشكلٍ منفصل وفق نوع المنتج. ويجب أن تكون **غرفة الطعام** كبيرة بما فيه الكفاية، وأن تتناسب عدد الموائد والحضور، بالإضافة إلى **الإضاءة والتهوية الجيدة**.

Impara facile, p.67 - Rumeno

Magazia este locul în care sunt plasate mărfurile; trebuie să fie bine ventilat, bine luminat și uscat. Mărfurile trebuie să fie întotdeauna ambalate corect și stocate separate, pe baza tipului de produs. **Sala de mese** trebuie să fie suficient de mare, potrivită pentru numărul de mese, **bine luminată** și ventilată.