

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.64 - Inglese

Food hygiene is the result of food businesses implementing basic procedures based on **self-checking** plans.

What is even more important for the **prevention** of food contamination is **staff** training.

All personnel must respect appropriate hygiene and behavioural rules throughout all phases of handling food.

Impara facile, p.64 - Cinese mandarino

食品卫生是食品企业基于自检计划来执行基本步骤的结果。

而预防食品污染来说更为重要的是员工培训。

在处理食品的每一阶段所有员工都必须遵照适当的卫生及行为规定执行。

Impara facile, p.64 - Arabo

تعتبر نظافة الأطعمة نتيجةً لتنفيذ شركات الأطعمة للإجراءات الأساسية والتي تستند على خطط الفحص الذاتي. ويعد تدريب طاقم العاملين أمراً أكثر أهمية من أجل الوقاية من تلوث الأطعمة. على جميع الموظفين الاهتمام بالحد اللازم من النظافة والقواعد السلوكية في جميع مراحل التعامل مع الأطعمة.

Impara facile, p.64 - Rumeno

Igiena alimentară este rezultatul industriei alimentare care implementează proceduri fundamentale bazate pe planuri de **auto-verificare**.

Ceea ce este și mai important pentru **prevenirea** contaminării produselor alimentare este pregătirea **personalului**.

Toți membrii personalului trebuie să respecte regulile adecvate de igienă și de comportament pe parcursul tuturor fazelor de manipulare a alimentelor.