

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.72 - Inglese

The **HACCP** system is a fundamental tool for guaranteeing that foods are healthy. It is based on the identification of **hazards** (physical, chemical or biological) and on the creation of **checking** systems to prevent such hazards and avoid health **risks**.

Impara facile, p.72 - Cinese mandarino

危害分析和关键环节控制点（HACCP）体系是保证食品健康的基本工具。它基于对危害（物理性的、化学性的或生物性的）的识别以及对检查系统的创建预防此类危害并避免健康风险。

Impara facile, p.72 - Arabo

تحديد المخاطر، تحديد نقاط التحكم الحرجة، وضع حدود للمخاطر، تحديد إجراءات مراقبة نقاط التحكم الحرجة، استحداث الإجراءات التصحيحية والتحققية، إنشاء نظام للتوثيق.

Impara facile, p.72 - Rumeno

Sistemul **HACCP** este un instrument fundamental de garantare a unor alimente sănătoase. Se bazează pe identificarea pericolelor (fizice, chimice sau biologice) și pe crearea unor sisteme de **verificare**, pentru a preveni asemenea pericole și a evita **riscurile** referitoare la sănătate.