

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.69 - Inglese

To avoid the risk of **cross-contamination**, the work surfaces and **equipment** used in the kitchen must be smooth and easy to wash and disinfect. **Equipment** must be easy to take apart, and must be kept in a good condition; meticulous cleaning must be carried out each time the type of preparation is changed.

Impara facile, p.69 - Cinese mandarino

为避免交叉污染，厨房里使用的工作台面及设备必须是平整光滑的，便于清洗和消毒。设备应该便于拆开，并保持良好的状态。每次预备类型更改都必须进行细致的清洁工作。

Impara facile, p.69 - Arabo

من أجل تجنب مخاطر انتشار التلوث، يجب أن تكون أسقف العمل والمعدات المستخدمة في المطبخ ملساء وسهلة الغسل والتعقيم. ويجب أن تكون المعدات سهلة التفكيك ويجب أن يتم حفظها في حالة جيدة، وينبغي أيّضا إجراء التنظيف الدقيق في كل مرة يتم فيها تغيير طبيعة التحضير.

Impara facile, p.69 - Rumeno

Pentru a evita riscul de **contaminare încrucișată**, suprafețele de lucru și **echipamentul** utilizat în bucătărie trebuie să fie neted și ușor de spălat și dezinfectat. **Echipamentul** trebuie să fie ușor de dezasamblat și trebuie menținut în stare bună; trebuie efectuată o curățare meticuloasă de fiecare dată când se schimbă tipul de preparat.