

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.66 - Inglese

Places where food is handled must always be kept clean and tidy, and must undergo regular maintenance in order to minimise the possibility of **contamination**. The walls, floor and work surfaces of the kitchen must be easy to **clean** and to **disinfect** and the kitchen must be equipped with an adequate ventilation and lighting system.

Impara facile, p.66 - Cinese mandarino

食物处理场所须时刻保持整洁，执行常规的维护以便将食品污染的可能性降到最低。厨房的墙壁、地面以及工作台面必须可以很容易的进行清洁及消毒。厨房还需配备足够的通风及照明设施。

Impara facile, p.66 - Arabo

يجب أن تحافظ الأماكن التي يتم التعامل فيها مع الأغذية على نظافتها وترتيبها، ويجب أن تخضع إلى الصيانة الدورية من أجل الحد من احتمالية **التلوث**. ويجب أن تكون الجدران والأرضيات وأسطح المطبخ سهلة **التنظيف والتعقيم**، وعلى المطبخ أن يكون مجهزاً بنظام تهوية وإضاءة كافية.

Impara facile, p.66 - Rumeno

Locurile în care se manipulează alimentele trebuie să fie întotdeauna curate și ordonate și trebuie supuse unei întrețineri regulate, pentru a minimiza posibilitatea **contaminării**. Pereții, podeaua și suprafețele de lucru din bucătărie trebuie să fie ușor de **curățat și dezinfectat**, iar bucătăria trebuie să fie echipată cu sistem adecvat de ventilație și iluminat.