

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.73 - Inglese

The 7 HACCP principles are:
the identification of **hazards**, the detection of CCPs, the establishment of risk limits, the identification of procedures to **monitor** CCPs, corrective and **checking** actions and the creation of a **documentation** system.

Impara facile, p.73 - Cinese mandarino

HACCP体系的7项原则是：
识别**危害**、检测关键控制点、确定风险底线、确定**监控**关键控制点的程序、确定纠正和**检查**措施以及建立**记录**系统。

Impara facile, p.73 - Arabo

المبادئ السبعة لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP):
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.73 - Rumeno

Identificarea pericolelor, detectarea CCP-urilor, stabilirea limitelor de **risc**, identificarea procedurilor de **monitorizare** a CCP, a acțiunilor corective și de **verificare**, și crearea unui sistem de **documentare**.