

SEZIONE 3 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Impara facile, p.68 - Inglese

Sanitary facilities must have walls and **floors** that are easy to wash and to **disinfect**, sinks with both hot and cold water, liquid detergent, and a hygienic drying system.

Food **waste** is a source of microorganisms, so it must be removed from places, where food is found as soon as possible.

Impara facile, p.68 - Cinese mandarino

卫生设施的墙壁及地板必须便于清洁及消毒，水槽要有热水及凉水，还应提供洗涤剂以及卫生干燥系统。

厨余垃圾是微生物的源头，一旦发现必须尽快将它清理干净。

Impara facile, p.68 - Arabo

يجب أن تحتوي المرافق الصحية على جدران وأرضيات سهلة الغسيل والتعقيم، فضلاً عن الأحواض المزودة بكلا من الماء البارد والساخن، والمنظفات السائلة، ونظام التجفيف الصحي. تعتبر مخلفات الأطعمة مصدراً للكائنات الحية الدقيقة، ولذلك يجب إزالتها من الأماكن التي يوجد بها الطعام بأسرع وقتٍ ممكن.

Impara facile, p.68 - Rumeno

Spațiile sanitare trebuie să aibă pereți și **pardoseli** ușor de spălat și de **dezinfecat**, chiuvete cu apă caldă și rece, detergent lichid și un sistem de uscare igienică.

Deșeurile alimentare sunt o sursă de microorganisme, deci trebuie eliminate cât mai repede posibil. din locurile în care se găsesc alimente.