



- ✓ HACCP készítés, felülvizsgálat, tűz- és munkavédelmi oktatás
- ✓ Online, automatizált HACCP rendszer hűtő hőmérséklet méréssel, címke nyomtatással, értesítési rendszerrel



info@easyhaccp.hu | +36-70 / 424-2540 | +36-70 / 674-2540

KOMPLEX SZÍNKÓD TÁBLÁZAT

HACCP Higiéniai és Élelmiszer-előkészítési Útmutató

Ez a dokumentum a keresztszennyeződések megelőzésére szolgál konyhai és élelmiszeripari környezetben.

Szín	Takarítás (rongyok, szivacsok stb.)	Élelmiszer-előkészít és (Kések, deszkák)	Felhasználási Terület Leírása
PIROS	WC-k, piszoárok, mosdók padlója	Nyers vörös hús	Sertés, marha, vadhúsok előkészítése.
SÁRGA	Mosdók egyéb felületei (csapok, tükrök)	Nyers baromfi	Csirke, pulyka, kacsza feldolgozása.
KÉK	Általános terek, vendégtér, irodák	Nyers halak	Halak és egyéb tengeri alapanyagok.
ZÖLD	Konyhai pultok, munkafelületek	Zöldség, gyümölcs	Saláták, nyers zöldségek és gyümölcsök.
FEHÉR	Speciális steril helyiségek	Tejtermék, pékáru	Sajtok, vajak, kenyér és sütemények.
BARNA	-	Főtt húsok	Sült húsok, felvágottak szeletelése.

A biztonságos munkavégzés érdekében tartsa be az alábbi előírásokat:

- Keresztszennyeződés tilalma:** Soha ne használja ugyanazt a kést vagy vágódeszkát különböző színekű alapanyagokhoz alapos tisztítás és fertőtlenítés nélkül!
- Eszközállapot:** A vágódeszkákat mély barázdáltság vagy kopás esetén azonnal cserélni kell, mert a résekben megtelepedhetnek a baktériumok.
- Tisztítás:** Használat után minden eszközt 60°C feletti hőmérsékleten, megfelelő zsíroló és fertőtlenítőszerrel tisztítson meg.
- Elkülönített tárolás:** A takarítóeszközöket (vödrök, mopok) és az ételkészítő eszközöket szigorúan külön helyiségben vagy tárolóban kell tartani.



Food-Hygiene Kft.

- ✓ HACCP készítés, felülvizsgálat, tűz- és munkavédelmi oktatás
- ✓ Online, **automatizált HACCP** rendszer hűtő hőmérséklet méréssel, címke nyomtatással, értesítési rendszerrel



info@easyhaccp.hu | +36-70 / 424-2540 | +36-70 / 674-2540

3. Javaslatok a használathoz

- Nyomtassa ki a dokumentum 1. oldalát színesben!
 - Laminálja a dokumentumot, hogy ellenálljon a konyhai gőznek és nedvességnek.
 - Helyezze ki jól látható helyen a mosogató és az előkészítő asztalok közelében.
-

Készült az élelmiszerbiztonsági irányelvek figyelembevételével.

Készítette: easyhaccp.hu, tophaccp.hu, classweb.hu