

UNVERPACKTE LEBENSMITTEL / PRODOTTI ALIMENTARI NON CONFEZIONATI

Hygienisch sichere Arbeitsweise Procedure di lavoro igienicamente sicure

...rens haltbar bis:
...arsi preferibilmente
04.12.15



Arbeitsplatz, Geräte, Arbeitsflächen, Regale, Lager sauber halten
Tenere pulito il posto di lavoro, le apparecchiature, le superfici di lavoro, gli scaffali, il magazzino



Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Kontakt bringen
Non mettere a contatto prodotti grezzi con prodotti finiti



Haltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten
Attenersi alle date di scadenza e alle modalità di conservazione



Verdorbene oder abgelaufene Waren aussortieren, kennzeichnen und sperren
Individuare la merce avariata o scaduta, identificarla e bloccarla



Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
Attenersi alla corretta temperatura di refrigerazione e comunicare tempestivamente eventuali interruzioni



Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt von Lebensmitteln lagern
Immagazzinare separatamente i prodotti per la pulizia e la disinfezione dai generi alimentari



Länger lagernde Waren zuerst verkaufen
Vendere prima le merci immagazzinate per più tempo



Auftreten von Schädlingen sofort melden
Comunicare tempestivamente la presenza di parassiti



Abfälle korrekt in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen
Smaltire correttamente i rifiuti negli specifici contenitori



Fremdkörper (z. B. Glas, Porzellan) sind im Produktionsbereich verboten
È vietato introdurre corpi estranei (per es. vetro, porcellana) nel settore produttivo