

Тимчасово чиста зона підготовки основної необробленої сировини на Рисунок 3:

- 1) Зони підготовки неперероблених овочів та фруктів; 2) Зона підготовки непереробленої риби;
- 3) Зона підготовки непереробленої птиці; 4) Зона підготовки яєць; 5) Зона підготовки для борошняних виробів/хлібобулочних виробів;

Процеси зони 1, 4 та 2, 3, 5 відбуваються в різні дні/різний час згідно меню для мінімізації перехресного забруднення.

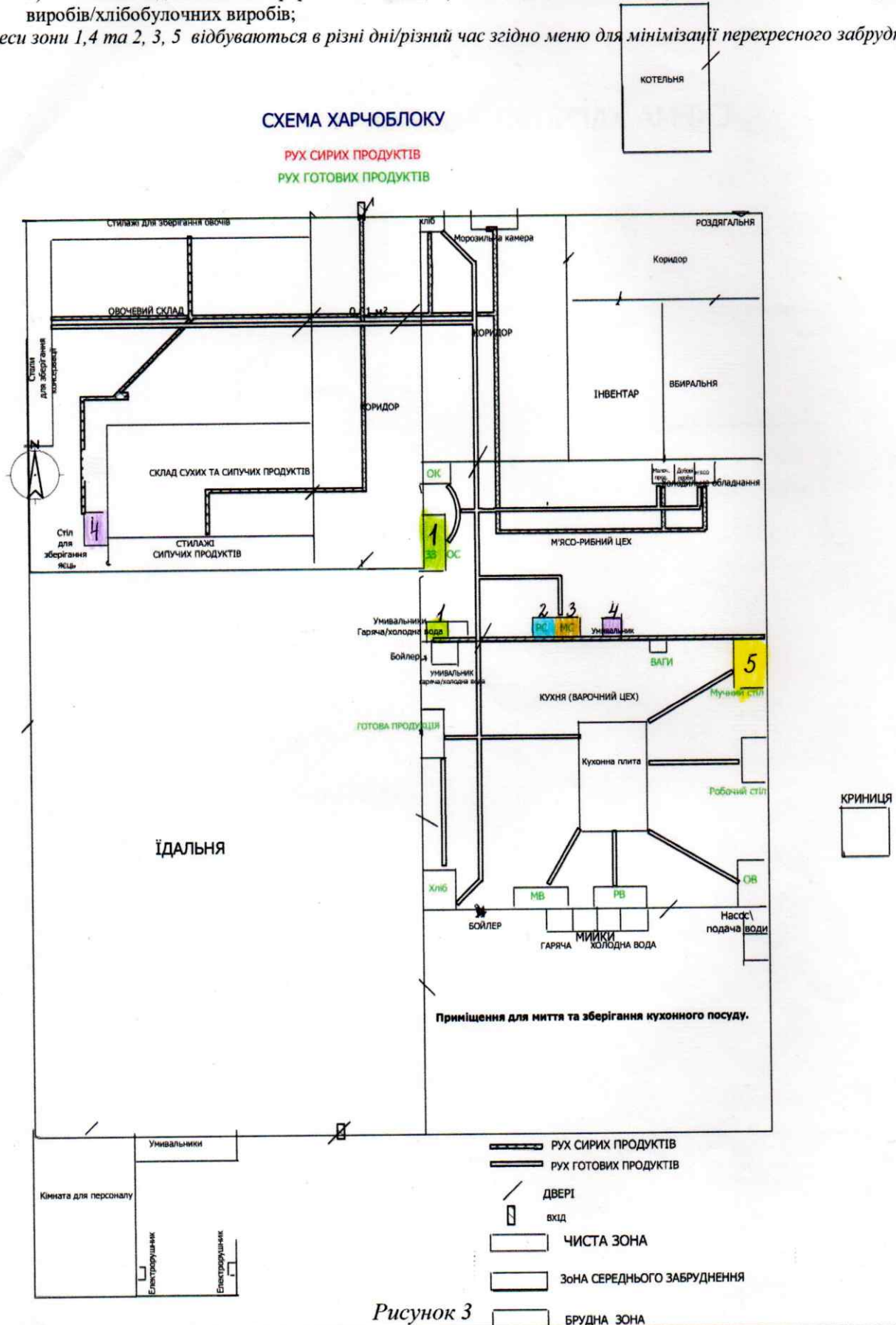


Рисунок 3

Документація системи управління безпечністю харчових продуктів		ПП-1.1
Введено з 04.19.2020 р.	Редакція 1	стор. 8 з 14