

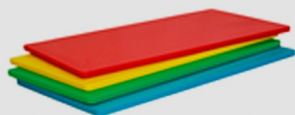
НАССР – СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Профессиональные ножи **GIESSER** (Германия) и разделочные доски **DALOPLAST** (Швеция)

НОВИНКА!

Там, где перерабатываются пищевые продукты, особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности. Концепция цвета в распределении ножей **GIESSER** соответствуют требованиям **НАССР** и позволяет легко разделять кухонные принадлежности по отделам, сменам и продуктам. Гигиенические боксы для ножей **GIESSER** разного размера помогают разделить рабочие зоны и обеспечивают надежную защиту для ножей и персонала.

Все ножи с цветными рукоятками отвечают соответствующим требованиям стандартов безопасности и гигиены (**Federal Food and Commodities Regulation (EC) №1935/2004**).



А последовательное внедрение практики **НАССР** вместе с досками разделочными аналогичных цветов из гигиенического пластика повышает доверие покупателей и клиентов



НАШИ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗДЕЛЕНИЮ:

Концепция цвета по отделам:

красный – говядина

желтый – свинина

белый – баранина

Концепция цвета по сменам:

красный – 1-я смена

синий – 2-я смена

желтый – 3-я смена

Концепция цвета по продуктам:

белый – выпечка и молочные продукты

желтый – готовые блюда

красный – сырое мясо

синий – сырая рыба

зеленый – салат, овощи и фрукты

коричневый – корнеплодные овощи

