

فحص واستلام الأغذية

تبدأ السلامة الغذائية في المطبخ بمجرد استلام المواد الغذائية. لذا فمن الضروري فحص كافة المواد الغذائية قبل إدخالها المطبخ.

هل قمت بفحص؟

تاريخ الصلاحية

الرائحة



درجة الحرارة

اللون

التحقق من وجود أي تلف في التغليف المباشر وغير المباشر.

ماذا أفعل في حال لم تكن المواد مطابقة للمعايير؟

أعدّها إلى المورد! أطلب من المورد إتخاذ إجراءات تصحيحية