KITCHEN HYGIENE MUTFAK HİJYENİ

Chopping board colours

Kesme tahtası renkleri

RAW AND UNWASHED Çiğ ve topraklı

Red Kırmızı
Raw meat & poultry
Çiğ et, çiğ tavuk

Blue Mavi
Raw fish & seafood
Çiğ balık, deniz ürünü

Brown Kahverengi
Unwashed veg, fruit & salad
Yıkanmamış sebze, meyve, salata

READY-TO-EAT Doğrudan tabağa giden

Green Yeşil
Washed veg, fruit & salad
Yıkanmış sebze, meyve, salata

Yellow Sarı
Cooked food, smoked salmon
Pişmiş yemek, hazır füme somon

White Beyaz
Dairy, bread & pastry
Süt ürünü, ekmek, hamur işi

FOR CUSTOMERS WITH ALLERGIES Alerjili müşteri için

Purple Mor
Food for allergy customers
Alerjisi olan müşterinin yemeği

If the customer is allergic to nuts, no nuts touch this board.
Müşterinin fıstık alerjisi varsa bu tahtaya fıstık değmez.

Whatever your system, each colour is for one job only. Knives and utensils match the board.

Renkler dükkândan dükkâna değişebilir. Her renk hep aynı işe ayrılır. Bıçak ve aletler de tahtanın renginde.

- **Where possible, prep ready-to-eat food first, then raw.**
  Mümkünse önce doğrudan tabağa gideni, sonra çiği hazırla.
- **Wash veg and salad under running water, in a sink kept for that job.**
  Salatayı, sebzeyi bu işe ayrılmış lavaboda, akan suda yıka.
- **Don't wash raw meat or poultry. It splashes bacteria around the kitchen.**
  Çiğ eti, tavuğu yıkama. Bakteri ölmez, mutfağa sıçrar.
- **Only one work surface? Clean it, then disinfect it, between raw and ready-to-eat.**
  Tek tezgâhın varsa çiğle işin bitince temizle, sonra dezenfekte et.

Keeping raw food separate: Food Standards Agency (FSA), Safer Food Better Business (food.gov.uk/sfbb).
Colours: common practice in England, not set by law.
Çiği ayırma kuralı: FSA (İngiltere gıda kurumu), Safer Food Better Business (food.gov.uk/sfbb). Renkler İngiltere'de yaygın düzen, yasa belirlemez.
arkamutfak.uk

ARKA MUTFAK