



COVID-19 QIDA MƏHSULLARININ TİCARƏTİ İLƏ MƏŞĞUL OLAN MÜƏSSISƏLƏRDƏ XƏSTƏLİYƏ YOLUXMA RİSKİNİ AZALDIN



AÇIQ ŞƏKİLDƏ SATILAN
və qablaşdırılmamış qida məhsulları xüsusi vitrin arxasında saxlanmalı



DONU AÇILMIŞ
qida məhsulları təkrar dondurulmamalı



QABLAŞDIRILMAMIŞ MƏHSULLAR
yalnız xüsusi gigiyenik vasitələrlə təmin edilmiş işçi tərəfindən alıcıya təqdim olunmalı



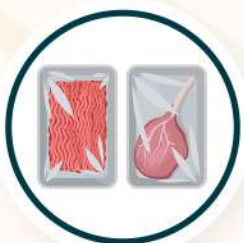
TULLANTILAR
vaxtında kənarlaşdırılmalı



SOYUDUCULARIN TEMPERATUR
rejiminə mütəmadi nəzarət etməli



TULLANTI QABLARI
mütəmadi olaraq təmizlənilib, dezinfeksiya edilməli



DONDURULMUŞ QIDA MƏHSULLARI
-18°C-də buzluqda saxlanmalı



ZALLAR, OTAQLAR
mütəmadi olaraq havalandırılıb, dezinfeksiya edilməli