

COVID-19 PANDEMİYA DÖVRÜNDƏ MEHMANXANALARIN MƏTBƏXLƏRİNDƏ BİR SIRA ZƏRURİ QAYDALARA ƏMƏL EDİLMƏLİDİR

1



Mətbəxdə gigiyenik baryerlər, sterilizasiya cihazları və digər alət və avadanlıqlar yerləşdirilməli

2



Qida məhsullarına mümkün qədər az sayda işçi heyətin toxunması təmin olunmalı

3



Emal edilməmiş qida məhsulları və hazır qidalar ayrı-ayrılıqda saxlanmalı

4



İstifadə olunan alət və avadanlıqlar qabyuyan maşında 60° C və ya daha yuxarı temperaturda yuyulmalı

