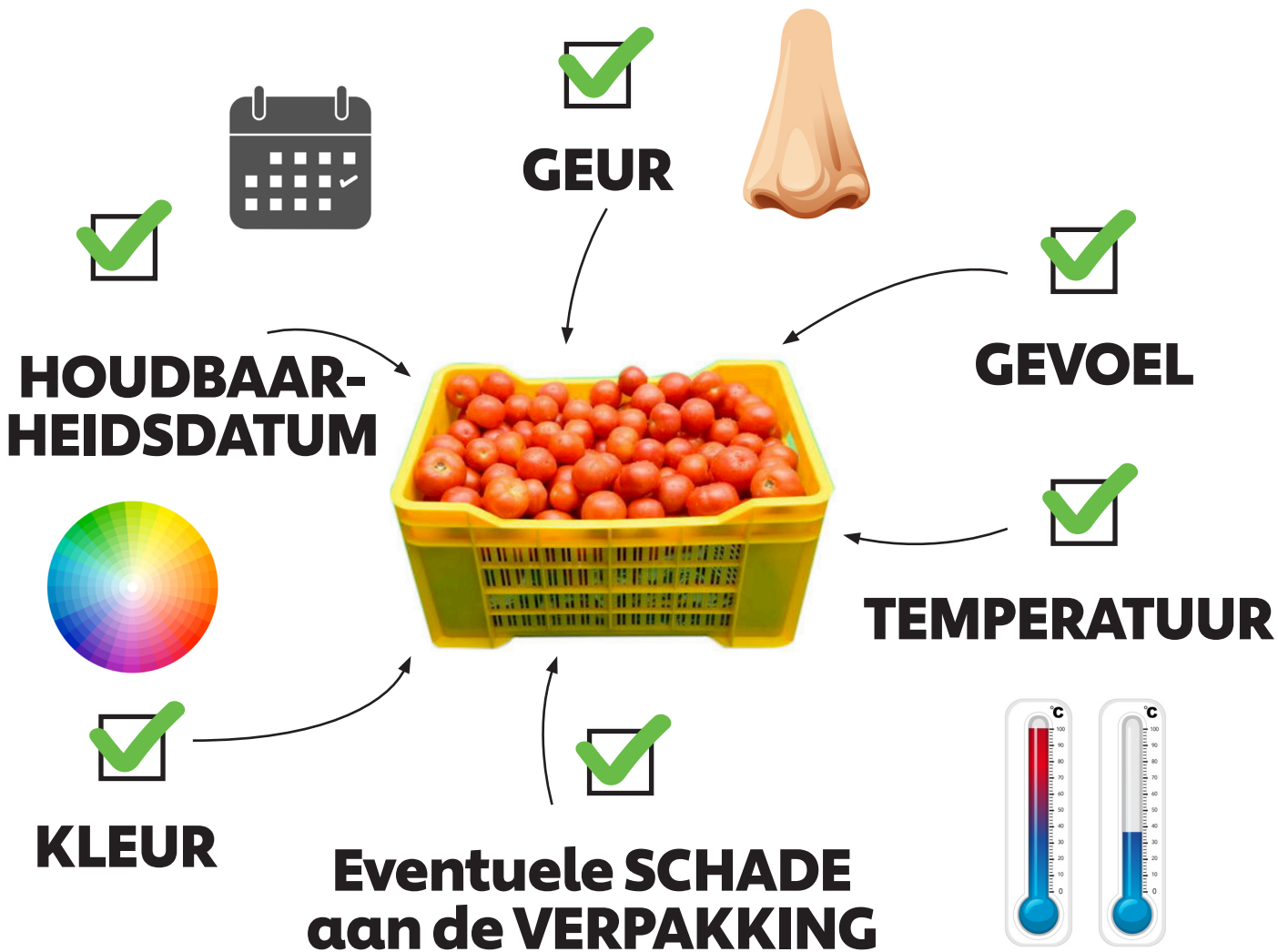


Controle bij aflevering

Voedselveiligheid in de keuken begint bij de levering. Het is belangrijk om alle items te controleren voordat ze de keuken binnenkomen.

Heb je het volgende gecontroleerd?



Wat als het niet aan de eisen voldoet?

STUUR HET TERUG!

Vraag je leverancier om maatregelen te nemen.

Ga voor meer tips over voedselveiligheid in de keuken naar www.UFS.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.