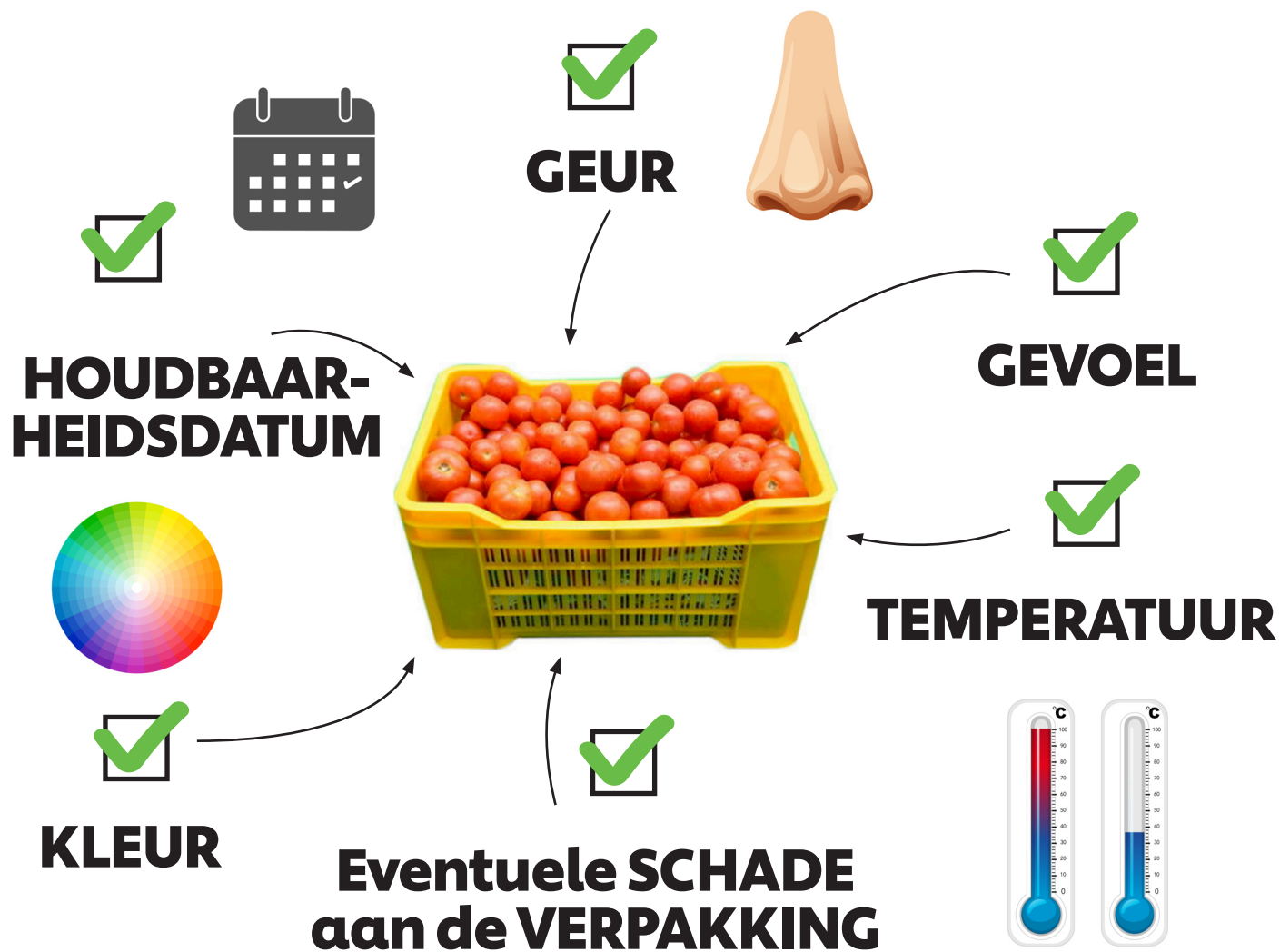


# Controle bij aflevering

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](http://www.UFS.com)



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.