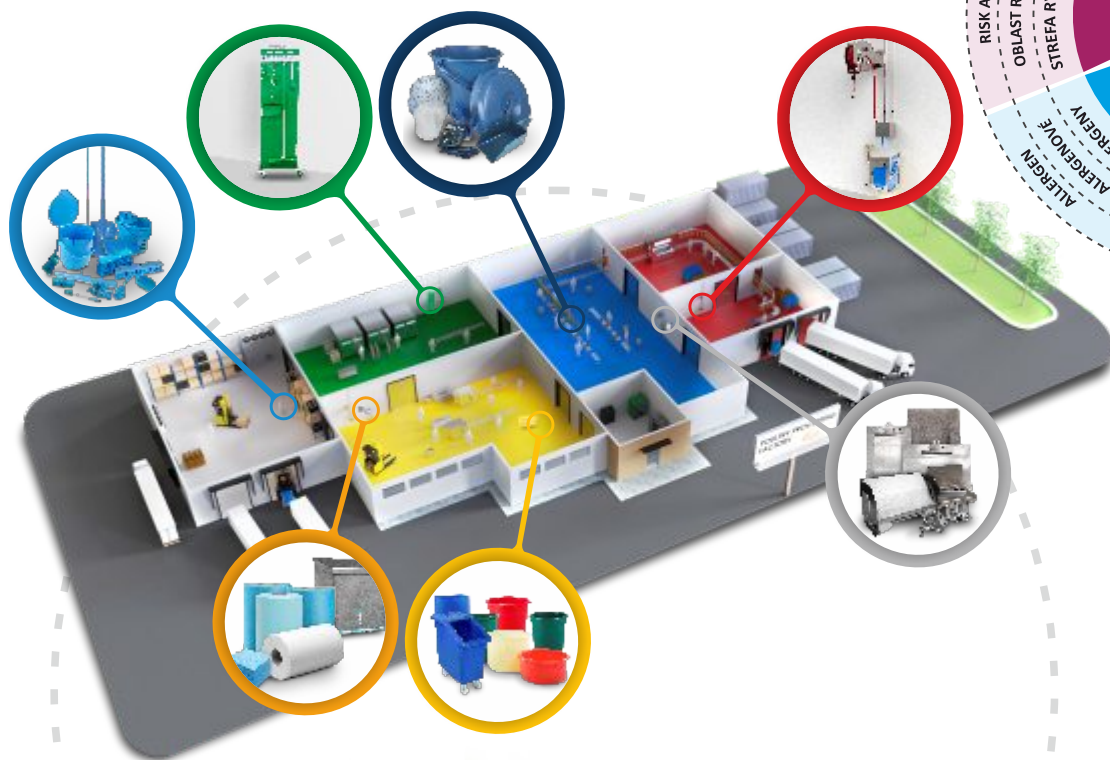


SYSTEM KODOWANIA KOLORAMI SYSTÉM BAREVNÉHO KÓDOVÁNÍ COLOR CODING SYSTEM



ELIMINUJ | ODSTRĄNJE | ELIMINATE



BAKTERIE
BAKTERIE
BACTERIA



ZANIECZYSZCZENIA
ZNEČIŠTĚNÍ
POLLUTIONS



ALERGENY
ALERGENY
ALLERGENS



ULTRA-HYGIENIC
© Safety FIRST



Kodowanie kolorami jest ważną częścią każdego programu bezpieczeństwa żywności. Nie tylko pomaga zapobiegać zanieczyszczeniu krzyżowemu z powodu patogenów, alergenów i obcych zanieczyszczeń, kodowanie kolorami ma wiele innych zastosowań. Wraz z rosnącymi wymaganiami, ważne jest, aby zakłady przetwórstwa żywności były na bieżąco z aktualnymi trendami i najlepszymi praktykami, aby stać się liderami rynku. Wdrożenie programu do kodowania kolorami to świetny sposób, aby to osiągnąć.

CO POWINIENES WIEDZIEĆ O KODOWANIU KOLORAMI?

1. Wszystkie rodzaje zakładów przetwórstwa żywności mogą korzystać z kodowania kolorami.
2. Kodowanie kolorami pomaga zapobiegać zanieczyszczeniom krzyżowym w zakładach przetwórstwa żywności.
3. Kodowanie kolorów pomaga odróżnić strefy higieniczne.
4. Programy kodowania kolorami są pozytywnie oceniane przez audytorów i Klientów.

Barewne kódowni je důležitou součástí každého programu pro bezpečnost potravin. Pomáhá nejen předcházet křížové kontaminaci způsobené patogeny, alergeny a cizími kontaminanty, barewne kódowni má mnoho dalších využití. Se zvyšujícími se požadavky je důležité, aby se závody na zpracování potravin udržovaly aktuální trendy a osvědčené postupy, aby se stala lídrem na trhu Implementace programu barewne kódowni je skvělý způsob, jak toho dosáhnout.

CO MĚLI BYSTE VĚDĚT O BAREVNÉM KÓDOVÁNÍ?

1. Všechny typy potravinářských závodů mohou používat barewne kódowni.
2. Barewne kódowni pomáhá předcházet křížové kontaminaci v závodech na zpracování potravin.
3. Barewne kódowni pomáhá rozlišovat hygienické zóny.
4. Programy barewne kódowni jsou pozitivně hodnoceny audytorů a klientů.

Colour-coding is an important part of any food safety program. Not only does it help to prevent crosscontamination due to pathogens, allergens and foreign pollutants, colour-coding has got also many other uses. In connection with growing number of government regulations, it is important that food processing plants are up to date with current trends and best practices to become market leaders. Implementing a colour-coding program is a great way to achieve this goal.

WHAT SHOULD YOU KNOW ABOUT COLOR-CODING?

1. All types of food processing plants can use colour-coding.
2. Colour-coding helps to prevent cross-contamination in the food processing plant.
3. Colour-coding helps to distinguish critical zones and control points.
4. Colour-coding programs are positively rated by auditors and clients.



SALMON
HYGIENE

We create safe solutions