






Bezpieczna ścieżka produktu

Kategoria produktu	Przyjmowanie	Transport	Warunki przechowywania	Wydawanie
 owoce i warzywa	Świeże bez oznak uszkodzenia, poddawane selekcji.	W skrzyniach, pojemnikach lub kartonach.	Oddzielnie w chłodnym miejscu i przez krótki czas. Należy regularnie sprawdzać jakość w trakcie przechowywania.	W kartonach albo skrzynkach.
 pieczywo	Świeże, zapakowane w folie (zabezpieczone przed wyschnięciem).	W opakowaniach foliowych, pojemnikach do pieczywa.	W suchym miejscu w temperaturze pokojowej.	Konieczne w ciągu tego samego dnia.
 mrożonki	Produkty wyłącznie zamrożone i sprawdzone czy nie uległy rozmrożeniu.	W pojemnikach termoizolacyjnych (do 30 min poza temperaturą inną niż zalecił producent).	Wyłącznie w zamrażarkach / mroźniach. Raz rozmrożonego produktu nie wolno mrozić ponownie.	Rekomendujemy wydawanie żywności mrożonej osobom, które posiadają odpowiednie pojemniki, torby termoizolacyjne.
 biała, wędliny	Z czytelną etykietą, szczelnie zamknięte. Z nieprzekroczoną datą przydatności do spożycia.	W pojemnikach termoizolacyjnych (do 30 min poza temperaturą inną niż zalecił producent).	W warunkach chłodniczych zgodnie ze wskazaniami producenta na opakowaniu.	Według terminów z najkrótszymi datami.
 produkty do długiego przechowywania	Sprawdzenie czytelności etykiet, zamkniętego opakowania, daty przydatności do spożycia.	W skrzynkach, kartonach lub pojemnikach. Należy uważać, aby nie uszkodzić opakowania.	W temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta.	Według terminów z najkrótszymi datami.