

VADEMECUM BARISTA

IGIENE E CAFFÈ

I consigli di Sca Italy per riaprire in sicurezza.



L'igiene personale e ambientale è d'obbligo sempre per evitare potenziali rischi di contaminazione.



Aggiorna il piano HACCP secondo le ultime disposizioni.



Pulisci gli utensili dopo l'uso e proteggili da fonti di contaminazione, riponendo in ordine e nel luogo corretto materie prime e prodotti finiti.



Separa l'ambiente di produzione da quello di consegna dei prodotti e incasso contanti.



Clean as you go: pulisci le attrezzature prima, durante e dopo l'uso e utilizzare il più possibile prodotti monouso.



Assicurati che il cliente non venga in contatto con i materiali in uso.