Colori dei taglieri

Un colore per ogni tipo di alimento: così il crudo non tocca mai il cotto.

Rosso	**Carne rossa cruda** Manzo, maiale, agnello.	Nel tuo locale, se diverso
Giallo	**Pollame crudo** Pollo, tacchino, coniglio.	Nel tuo locale, se diverso
Blu	**Pesce crudo** Pesce, crostacei, molluschi.	Nel tuo locale, se diverso
Verde	**Frutta e verdura** Lavate, da tagliare.	Nel tuo locale, se diverso
Marrone	**Carni cotte e salumi** Arrosti, bolliti, affettati.	Nel tuo locale, se diverso
Bianco	**Pane, formaggi e latticini** Anche prodotti da forno.	Nel tuo locale, se diverso

Stesso colore anche per i coltelli, se li hai. Tagliere e coltello si lavano e si disinfettano a ogni cambio di lavorazione.

Non è una legge: è lo schema a colori più diffuso, e serve a rispettare il Reg. (CE) 852/2004 (allegato II, capitolo IX), che chiede di proteggere gli alimenti da ogni contaminazione. Se il tuo piano di autocontrollo abbina i colori in un altro modo, vale quello: scrivilo nell'ultima colonna.

Prospero
prospero.food

Prospero è l'HACCP digitale per chi lavora in cucina: registri dal telefono, promemoria e documenti pronti per il controllo. Inquadra il QR.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.