

ترسیل (ڈلیوری) کے چیک پوائنٹس

فوڈ سیفٹی کا آغاز تب ہوتا ہے جب کچن میں آپکی ڈلیوری پہنچتی ہے۔ یہ ضروری ہے کہ آپ تمام اشیاء کو کچن میں داخل ہونے سے پہلے چیک کر لیں۔

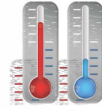
کیا آپ نے چیک کیا ہے؟

✓ خاتمے کی تاریخ

✓ بو/ مہک



✓ درجہ حرارت



✓ رنگ

✓ پرائمری اور سیکنڈری
پیکینجنگ کو کوئی نقصان

کیا کیا جائے اگر معیارات ناکام ہوں تو

واپس بھیج دیں اور اپنے سپلائر کو اصلاحی اقدامات لینے کو بولیں

فوڈ سیفٹی سے متعلق معلومات www.ufs.com سے حاصل اور ڈاؤنلوڈ کریں۔

ufs.com

Unilever
Food
Solutions