

تحقق قبل أن تحضر

اتبع إجراء مسببات الحساسية المتفق عليه من الطلب إلى التقديم.

01 تأكد من المتطلب

سجل بدقة الحساسية الغذائية أو عدم التحمل أو متطلب الداء الزلاقي (السيلياك)، وأخبر من يحضر الوجبة.

02 تحقق من كل مكون

استخدم الملصقات والوصفات وسجلات مسببات الحساسية الحالية، بما فيها الصلصات والزينة والبدايل.

03 قرر إن كنت تستطيع التقديم بأمان

تحقق من مخاطر التلامس المتبادل. أخبر الزبون إن لم تستطع تقديم وجبة مناسبة.

04 حضر بضوابط فعالة

اغسل يديك. استخدم مكانًا وأدوات ومعدات نظفت جيدًا. بدّل الملابس أو القفازات الملوثة.

05 أبق الطلب منفصلًا

احم المكونات والوجبة الجاهزة. استخدم حصصًا جديدة، لا أدوات مشتركة أو أوعية ملوثة.

06 ميّز الوجبة وقدمها بشكل صحيح

ميّز الوجبة بوضوح وتأكد من الزبون. أعد التحقق من أي تغيير في اللحظة الأخيرة قبل التقديم.

لا تُزل أبدًا مسبب حساسية من طبق جاهز ثم تعدّه آمنًا. يجب أن يزيل التنظيف بقايا مسببات الحساسية.
المطهر وحده لا يفعل ذلك.