

প্রস্তুতের আগে চেক করুন

অর্ডার নেওয়া থেকে পরিবেশন পর্যন্ত সম্মত অ্যালার্জেন প্রক্রিয়া মেনে চলুন।

01 চাহিদা নিশ্চিত করুন

ঠিক কোন ফুড অ্যালার্জি, ইন্টলারেন্স বা সিলিয়াক চাহিদা তা রেকর্ড করুন এবং যিনি খাবার তৈরি করছেন তাঁকে জানান।

02 প্রতিটি উপাদান চেক করুন

সস, গার্নিশ ও বদলি উপাদানসহ বর্তমান লেবেল, রেসিপি ও অ্যালার্জেন রেকর্ড ব্যবহার করুন।

03 নিরাপদে দিতে পারবেন কিনা ঠিক করুন

ক্রস-কন্ট্যাক্টের ঝুঁকি চেক করুন। উপযুক্ত খাবার দিতে না পারলে গ্রাহককে জানান।

04 কার্যকর নিয়ন্ত্রণসহ প্রস্তুত করুন

হাত ধুয়ে নিন। ভালোভাবে পরিষ্কার করা জায়গা, বাসনপত্র ও সরঞ্জাম ব্যবহার করুন। দূষিত পোশাক বা গ্লাভস বদলান।

05 অর্ডারটি আলাদা রাখুন

উপাদান ও তৈরি খাবার সুরক্ষিত রাখুন। নতুন পোশাক ব্যবহার করুন, শেয়ার করা বাসনপত্র বা দূষিত পাত্র নয়।

06 চিহ্নিত করে সঠিকভাবে পরিবেশন করুন

খাবারটি স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করুন এবং গ্রাহক নিশ্চিত করুন। পরিবেশনের আগে শেষ মুহূর্তের যেকোনো পরিবর্তন আবার চেক করুন।

তৈরি ডিশ থেকে অ্যালার্জেন সরিয়ে কখনো সেটিকে নিরাপদ বলবেন না। পরিষ্কারের মাধ্যমে অ্যালার্জেনের অবশিষ্টাংশ দূর করতে হবে। শুধু ডিসইনফেক্ট্যান্ট এটা করে না।