

Vor der Zubereitung prüfen

Befolgen Sie das vereinbarte Allergenverfahren von der Bestellung bis zum Servieren.

01 Anforderung bestätigen

Notieren Sie die genaue Lebensmittelallergie, Unverträglichkeit oder Zöliakie-Anforderung und informieren Sie die Person, die das Gericht zubereitet.

02 Jede Zutat prüfen

Verwenden Sie aktuelle Etiketten, Rezepte und Allergenlisten, auch für Saucen, Garnituren und Ersatzzutaten.

03 Entscheiden, ob es sicher möglich ist

Prüfen Sie Risiken durch Kreuzkontakt. Sagen Sie es dem Gast, wenn Sie kein geeignetes Gericht anbieten können.

04 Mit wirksamen Kontrollen zubereiten

Waschen Sie die Hände. Verwenden Sie einen wirksam gereinigten Bereich sowie saubere Utensilien und Geräte. Wechseln Sie kontaminierte Kleidung oder Handschuhe.

05 Bestellung getrennt halten

Schützen Sie Zutaten und das fertige Gericht. Verwenden Sie frische Portionen, keine gemeinsam genutzten Utensilien oder kontaminierten Behälter.

06 Richtig kennzeichnen und servieren

Kennzeichnen Sie das Gericht deutlich und bestätigen Sie den Gast. Prüfen Sie kurzfristige Änderungen vor dem Servieren erneut.

Entfernen Sie nie ein Allergen aus einem fertigen Gericht, um es dann als sicher auszugeben. Die Reinigung muss Allergenrückstände entfernen. Desinfektionsmittel allein schafft das nicht.