

Comprueba antes de preparar

Sigue el procedimiento de alérgenos acordado desde el pedido hasta el servicio.

01 Confirma el requisito

Anota la alergia alimentaria, intolerancia o necesidad celíaca exacta y díselo a quien prepara el plato.

02 Revisa cada ingrediente

Usa etiquetas, recetas y registros de alérgenos actualizados, incluidas salsas, guarniciones y sustituciones.

03 Decide si puedes atenderlo con seguridad

Revisa los riesgos de contacto cruzado. Díselo al cliente si no puedes ofrecer un plato adecuado.

04 Prepara con controles eficaces

Lávate las manos. Usa una zona, utensilios y equipo bien limpios. Cámbiate la ropa o los guantes contaminados.

05 Mantén el pedido aparte

Protege los ingredientes y el plato terminado. Usa raciones nuevas, no utensilios compartidos ni recipientes contaminados.

06 Identifica y sirve correctamente

Identifica claramente el plato y confirma el cliente. Vuelve a comprobar cualquier cambio de última hora antes de servir.

Nunca quites un alérgeno de un plato terminado y lo des por seguro. La limpieza debe eliminar los restos de alérgenos.
El desinfectante solo no lo consigue.