

Vérifiez avant de préparer

Suivez la procédure allergènes convenue, de la commande au service.

01 Confirmez le besoin

Notez précisément l'allergie alimentaire, l'intolérance ou la maladie cœliaque concernée et prévenez la personne qui prépare le plat.

02 Vérifiez chaque ingrédient

Utilisez les étiquettes, recettes et registres d'allergènes à jour, y compris pour les sauces, garnitures et substitutions.

03 Décidez si vous pouvez servir sans risque

Évaluez les risques de contact croisé. Prévenez le client si vous ne pouvez pas fournir un plat adapté.

04 Préparez avec des mesures efficaces

Lavez-vous les mains. Utilisez une zone, des ustensiles et du matériel bien nettoyés. Changez de vêtements ou de gants s'ils sont contaminés.

05 Gardez la commande à part

Protégez les ingrédients et le plat terminé. Utilisez des portions non entamées, sans ustensiles partagés ni récipients contaminés.

06 Identifiez et servez correctement

Identifiez clairement le plat et confirmez le client. Revérifiez tout changement de dernière minute avant le service.

Ne retirez jamais un allergène d'un plat terminé pour le déclarer sûr. Le nettoyage doit éliminer les résidus d'allergènes.

Le désinfectant seul ne le fait pas.