

तैयारी से पहले जाँचें

ऑर्डर लेने से परोसने तक तय एलर्जन प्रक्रिया मानें।

01 ज़रूरत पक्की करें

सही फूड एलर्जी, इंटॉलरेंस या सीलिएक की ज़रूरत लिखें और खाना बनाने वाले को बताएँ।

02 हर सामग्री जाँचें

मौजूदा लेबल, रेसिपी और एलर्जन रिकॉर्ड इस्तेमाल करें, जिनमें सॉस, गार्निश और बदली गई चीज़ें भी शामिल हैं।

03 तय करें कि आप सुरक्षित खाना दे सकते हैं या नहीं

क्रॉस-कॉन्टैक्ट के खतरे जाँचें। अगर आप ठीक खाना नहीं दे सकते, तो ग्राहक को बताएँ।

04 असरदार नियंत्रण के साथ तैयार करें

हाथ धोएँ। अच्छी तरह साफ़ की गई जगह, बर्तन और उपकरण इस्तेमाल करें। दूषित कपड़े या दस्ताने बदलें।

05 ऑर्डर अलग रखें

सामग्री और तैयार खाने को सुरक्षित रखें। ताज़ा हिस्से लें, साझा बर्तन या दूषित डिब्बे नहीं।

06 सही पहचान करें और सही परोसें

खाने की साफ़ पहचान करें और ग्राहक पक्का करें। परोसने से पहले आखिरी मिनट का कोई भी बदलाव दोबारा जाँचें।

तैयार डिश से एलर्जन निकालकर उसे कभी सुरक्षित न कहें। सफ़ाई से एलर्जन के अंश हटने चाहिए।
सिर्फ़ कीटाणुनाशक से यह नहीं होता।