

Sprawdź, zanim zaczniesz

Przestrzegaj uzgodnionej procedury alergenowej od zamówienia do podania.

01 Potwierdź wymagania

Zapisz dokładną alergię pokarmową, nietolerancję lub wymóg związany z celiakią i poinformuj osobę przygotowującą danie.

02 Sprawdź każdy składnik

Korzystaj z aktualnych etykiet, receptur i wykazów alergenów, w tym dla sosów, dodatków do dekoracji i zamienników.

03 Zdecyduj, czy możesz bezpiecznie przygotować danie

Sprawdź ryzyko kontaktu krzyżowego. Poinformuj klienta, jeśli nie możesz przygotować odpowiedniego dania.

04 Przygotowuj ze skutecznymi zabezpieczeniami

Umyj ręce. Korzystaj z dokładnie umytego stanowiska, przyborów i sprzętu. Zmień zanieczyszczoną odzież lub rękawiczki.

05 Trzymaj zamówienie osobno

Chroń składniki i gotowe danie. Używaj świeżych porcji, a nie wspólnych przyborów czy zanieczyszczonych pojemników.

06 Oznacz i podaj prawidłowo

Wyraźnie oznacz danie i potwierdź klienta. Przed podaniem sprawdź ponownie każdą zmianę w ostatniej chwili.

Nigdy nie usuwaj alergenu z gotowego dania, uznając je za bezpieczne. Mycie musi usunąć pozostałości alergenów.
Sam środek dezynfekujący tego nie robi.