

Verifique antes de preparar

Siga o procedimento de alergénios acordado, desde o pedido até ao serviço.

01 Confirme o requisito

Registe com exatidão a alergia alimentar, a intolerância ou a necessidade por doença celíaca e informe quem prepara a refeição.

02 Verifique cada ingrediente

Use rótulos, receitas e registos de alergénios atualizados, incluindo molhos, guarnições e substituições.

03 Decida se consegue servir em segurança

Verifique os riscos de contacto cruzado. Informe o cliente se não puder fornecer uma refeição adequada.

04 Prepare com controlos eficazes

Lave as mãos. Use uma zona, utensílios e equipamento bem limpos. Troque a roupa ou as luvas contaminadas.

05 Mantenha o pedido separado

Proteja os ingredientes e a refeição pronta. Use porções novas, sem utensílios partilhados nem recipientes contaminados.

06 Identifique e sirva corretamente

Identifique claramente a refeição e confirme o cliente. Volte a verificar qualquer alteração de última hora antes de servir.

Nunca retire um alergénio de um prato pronto para depois o dar como seguro. A limpeza tem de remover os resíduos de alergénios.
O desinfetante, sozinho, não o faz.