

Проверьте до начала готовки

Соблюдайте согласованную процедуру по аллергенам от заказа до подачи.

01 Уточните требование

Запишите точную пищевую аллергию, непереносимость или требование при целиакии и сообщите тому, кто готовит блюдо.

02 Проверьте каждый ингредиент

Используйте актуальные этикетки, рецептуры и учёт аллергенов, включая соусы, украшения блюд и замены.

03 Решите, можете ли вы безопасно выполнить заказ

Оцените риски перекрёстного контакта. Если не можете предложить подходящее блюдо, скажите клиенту.

04 Готовьте под надёжным контролем

Вымойте руки. Используйте тщательно очищенную зону, приборы и оборудование. Меняйте загрязнённую одежду или перчатки.

05 Держите заказ отдельно

Защищайте ингредиенты и готовое блюдо. Берите свежие порции, а не общие приборы или загрязнённые контейнеры.

06 Обозначьте и подайте правильно

Чётко обозначьте блюдо и уточните, для какого оно клиента. Перед подачей перепроверьте любые изменения в последний момент.

Никогда не убирайте аллерген из готового блюда, чтобы считать его безопасным. Очистка должна удалять остатки аллергенов.

Одно дезинфицирующее средство этого не делает.