

Перевірте перед приготуванням

Дотримуйтесь погодженої процедури щодо алергенів від замовлення до подачі.

01 Уточніть вимогу

Запишіть точну харчову алергію, непереносимість або потребу при цeliacії та повідомте того, хто готує страву.

02 Перевірте кожен інгредієнт

Використовуйте актуальні етикетки, рецепти та облік алергенів, включно із соусами, прикрасами та замінами.

03 Вирішіть, чи можете ви безпечно приготувати

Перевірте ризики перехресного контакту. Повідомте клієнта, якщо не можете запропонувати придатну страву.

04 Готуйте з дієвим контролем

Вимийте руки. Використовуйте ретельно очищену зону, інвентар та обладнання. Міняйте забруднений одяг чи рукавички.

05 Тримайте замовлення окремо

Захищайте інгредієнти й готову страву. Використовуйте свіжі порції, а не спільний інвентар чи забруднені ємності.

06 Позначте й подайте правильно

Чітко позначте страву й підтвердьте клієнта. Перед подачею ще раз перевірте будь-які зміни в останню хвилину.

Ніколи не прибирайте алерген із готової страви, щоб потім назвати її безпечною. Очищення має видаляти залишки алергенів.

Сама дезінфекція цього не робить.