

تیاری سے پہلے چیک کریں

آرڈر لینے سے سروس تک طے شدہ الرجی طریقہ کار پر عمل کریں۔

01

ضرورت کی تصدیق کریں

فوڈ الرجی، عدم برداشت یا سیلینک کی ٹھیک ٹھیک ضرورت ریکارڈ کریں اور کھانا تیار کرنے والے شخص کو بتائیں۔

02

ہر جز چیک کریں

موجودہ لیبل، ترکیبیں اور الرجی ریکارڈ استعمال کریں، بشمول ساس، گارنش اور متبادل اجزاء۔

03

فیصلہ کریں کہ کیا آپ محفوظ کھانا دے سکتے ہیں

کراس کانٹیکٹ کے خطرات چیک کریں۔ اگر آپ موزوں کھانا نہیں دے سکتے تو گاہک کو بتائیں۔

04

مونٹر کنٹرولز کے ساتھ تیار کریں

ہاتھ دھوئیں۔ مونٹر طریقے سے صاف کی گئی جگہ، برتن اور آلات استعمال کریں۔ آلودہ لباس یا دستاں بدلیں۔

05

آرڈر الگ رکھیں

اجزاء اور تیار کھانے کی حفاظت کریں۔ تازہ حصے استعمال کریں، مشترکہ برتن یا آلودہ ڈبے نہیں۔

06

شناخت کریں اور صحیح پیش کریں

کھانے کی واضح شناخت کریں اور گاہک کی تصدیق کریں۔ سروس سے پہلے آخری لمحے کی کوئی بھی تبدیلی دوبارہ چیک کریں۔

تیارڈش سے الرجی نکال کر اسے کبھی محفوظ نہ کہیں۔ صفائی سے الرجی کی باقیات دور ہونی چاہئیں۔
صرف جراثیم کش سے یہ نہیں ہوتا۔