

备餐前先核查

从点单到上菜，遵照既定的过敏原处理程序。

01 确认要求

记录具体的食物过敏、不耐受或乳糖饮食要求，并告知制作人员。

02 核对每一种配料

使用最新的标签、食谱和过敏原记录，包括酱汁、装饰配菜和替换食材。

03 判断能否安全供餐

检查交叉接触风险。如无法提供合适的餐品，要告知顾客。

04 采取有效控制措施制作

洗手。使用彻底清洁过的区域、器具和设备。被污染的衣物或手套要更换。

05 订单单独处理

保护配料和成品。使用新取的份量，不用共用器具或被污染的容器。

06 标识清楚，正确上菜

清楚标识餐品并确认顾客。上菜前重新核对任何临时变更。

切勿从做好的菜里挑走过敏原就当作安全。清洁必须去除过敏原残留。
单靠消毒剂做不到这一点。