

सिर्फ एलर्जी ऑर्डर

शुरू करने से पहले पक्का करें कि किस एलर्जन से बचना है।

तय ऑर्डर के लिए अलग जगह और उपकरण

01 सामग्री और ऑर्डर जाँचें

मौजूदा रेसिपी, लेबल और एलर्जन रिकॉर्ड इस्तेमाल करें। पक्का न हो तो सुपरवाइज़र से पूछें।

02 एलर्जन क्रॉस-कॉन्टैक्ट रोकें

अच्छी तरह साफ़ किए गए उपकरण और ताज़ी सामग्री इस्तेमाल करें। दूसरा खाना दूर रखें।

03 साफ़ पहचान के साथ सौंपें

तैयार खाना ढककर और अलग रखें। पक्का करें कि यह सही ग्राहक तक पहुँचे।

बैंगनी उपकरण आपके किचन का चुनाव है, गारंटी नहीं। अगर आप खाना सुरक्षित तरीके से नहीं बना सकते, तो रुकें और सुपरवाइज़र और ग्राहक को बताएँ।