

صرف الرجی آرڈرز

شروع کرنے سے پہلے ٹھیک ٹھیک تصدیق کریں کہ کس الرجی سے بچنا ہے۔

طے شدہ آرڈر کے لیے مخصوص جگہ اور آلات

01

اجزا اور آرڈر چیک کریں

موجودہ ترکیبیں، لیبل اور الرجی ریکارڈ استعمال کریں۔ اگر یقین نہ ہو تو سپروائزر سے پوچھیں۔

02

الرجی کراس کانٹیکٹ سے بچیں

موثر طریقے سے صاف کیے گئے آلات اور تازہ اجزا استعمال کریں۔ دوسرے کھانے دور رکھیں۔

03

واضح شناخت کریں اور حوالے کریں

تیار کھانا ڈھانپ کر الگ رکھیں۔ تصدیق کریں کہ یہ صحیح گاہک تک پہنچے۔

جامنی آلات آپ کی جگہ کا انتخاب ہیں، ضمانت نہیں۔ اگر آپ کھانا محفوظ طریقے سے تیار نہیں کر سکتے تو رک جائیں اور سپروائزر اور گاہک کو بتائیں۔