

Nur Milchprodukte & Backwaren

Schützen Sie diesen verzehrfertigen Bereich.

Weißes Brett und eigene Utensilien

01 Sauber beginnen

Waschen und trocknen Sie die Hände. Verwenden Sie saubere, desinfizierte Geräte und Arbeitsflächen.

02 Allergene jedes Mal prüfen

Prüfen Sie alle Zutaten. Milch, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte sind häufige Beispiele.

03 Lebensmittel richtig lagern

Lagern Sie Milchprodukte und gekühlte Füllungen im Kühlschrank. Decken Sie Lebensmittel ab und beachten Sie Daten und Lagerhinweise.

Die Farbzuoordnung muss zum System Ihres Betriebs passen. Ohne die nötigen Kontrollen eignet sich diese Station nicht für Allergie-Bestellungen.