

仅限乳制品和烘焙

保护好这个即食区域。

白色砧板和指定器具

01 从干净开始

洗手并擦干。使用干净、已消毒的器具和台面。

02 每次都查过敏原

核对所有配料。奶、蛋、含麸质谷物和坚果是常见例子。

03 正确储存食物

乳制品和冷藏馅料要冷藏。食物加盖，遵照日期和储存说明。

颜色分配须与本店体系一致。未落实必要的控制措施前，本工位不适合制作过敏订单。