

Tiedä, mitä tarjoat



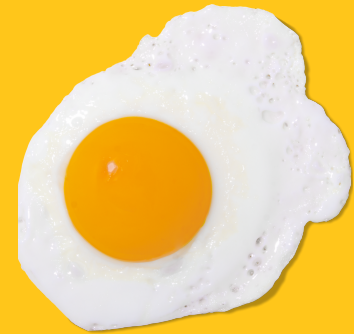
Viestintä

Selkeät merkinnät asiakkaille! Merkitse aina selkeästi ja samalla periaatteella ne aineet, mitä ruoka sisältää!



Tarjoilu

Omat ottimet ja tarjoiluastiat jokaiselle ruokavaliolle. Astioiden kannet pidetään suljettuina ja avataan vain, kun niistä otetaan ruokaa.



Kontaminaatio

Kontaminaatiota eli ristiin saastumista on vältettävä tarjoilun kaikissa vaiheissa. Dieettiannokset säilytetään erillään ja tarjotaan vain asiakkaan pyydettäessä.



Keliakia

Keliakikoille oma leipä ja levite. Ne on pidettävä peitettynä ja erillään muista leivistä ja levitteistä.



Säilytys keittiössä

Keittiössä säilytetään tuotteet suljetuissa pakkauksissa ja erityistuotteet kannattaa säilyttää ylähylyillä. Merkitse pakkauksen avauspäivä ja varmista, että ainesosaluettelo löytyy.



Hygienia

Välineiden ja astioiden puhtaus on aina tarkistettava ennen käyttöä. Hygieniaan on kiinnitettävä erityistä huomiota, jos keittiössä valmistetaan dieettejä.



Ainesosaluettelo

Ainesosaluettelo on oltava saatavilla aina, kaikissa tuotanto ja tarjoilu vaiheissa. Tuotteiden sisältö on tarkistettava ennen käyttöä. Jäljitettävyyteen on kiinnitettävä huomiota ja vakioreseptien käyttö helpottaa prosessia.



Aineosat, joista on aina ilmoitettava

Äyriäiset ja äyriäistuotteet
Munat ja munatuotteet
Kalat ja kalatuotteet
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
Soijapavut ja soijapaputuotteet
Maito ja maitotuotteet
Pähkinät
Selleri ja sellerituotteet
Sinappi ja sinappituotteet
Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
Rikkidioksidi ja sulfiitit
Lupiinit ja lupiinituotteet
Nilviäiset ja nilviäistuotteet

