

Istruzioni operative preparazione diete per ristoratori

- 1) Il/la Cuoco/a verifica che gli ingredienti utilizzati per il piatto siano idonei per la patologia dell'avventore es. prodotti a spiga barrata per i celiaci ecc.
- 2) Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri destinati a comporre il menu base.
- 3) Ogni vivanda costituente la dieta va confezionata a parte e riposta in apposito contenitore
- 4) Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- 5) Il confezionamento del pasto per soggetti allergici/intolleranti deve essere sempre confezionato in una zona dedicata della cucina .
- 6) Il personale addetto alla preparazione deve sempre lavarsi accuratamente le mani durante la preparazione e distribuzione della dieta e comunque **SEMPRE DOPO AVER TOCCATO ALTRI ALIMENTI**