

B-MAR Michał Bełza
Ul. Pelikanowa 2
85-449 Bydgoszcz
Tel. 576 577 699, Email: sklep@styldekor.pl

Lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa produktów z kategorii 'Serwowanie' oparta o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR):

1. Higiena i czystość: Utrzymuj naczynia i sztućce w czystości, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się bakterii. Regularnie myj i dezynfekuj powierzchnie robocze oraz sprzęt.
2. Bezpieczeństwo żywności: Przechowuj żywność w odpowiednich temperaturach, aby zapobiec rozwojowi bakterii. Używaj oddzielnych desek do krojenia mięsa i warzyw.
3. Urazy: Zachowaj ostrożność podczas korzystania z ostrych narzędzi, takich jak noże i krajalnice. Używaj rękawic ochronnych podczas pracy z gorącymi naczyniami.
4. Oparzenia: Uważaj na gorące płyny i powierzchnie, aby uniknąć oparzeń. Stosuj odpowiednie zabezpieczenia, aby chronić klientów przed przypadkowym kontaktem z gorącymi naczyniami.
5. Alergeny: Informuj klientów o potencjalnych alergenach w potrawach. Używaj oddzielnych naczyń i narzędzi do przygotowywania potraw dla osób z alergiami.
6. Zatrucia: Sprawdzaj daty ważności produktów i przechowuj je w odpowiednich warunkach. Upewnij się, że wszystkie potrawy są odpowiednio ugotowane i podane.
7. Stabilność: Upewnij się, że stoły i krzesła są stabilne i bezpieczne w użyciu. Regularnie sprawdzaj ich stan techniczny.
8. Szkło: Zachowaj ostrożność podczas używania szklanych naczyń, aby uniknąć stłuczenia i skaleczeń. Regularnie sprawdzaj, czy nie są wyszczerbione.
9. Środki czyszczące: Używaj środków czyszczących zgodnie z instrukcjami producenta i przechowuj je w bezpiecznym miejscu, z dala od żywności.
10. Bezpieczeństwo transportu: Używaj odpowiednich pojemników i zabezpieczeń podczas transportu jedzenia, aby zapobiec wyciekom i rozlaniu.
11. Dzieci: Zadbaj o bezpieczeństwo dzieci, zabezpieczając ostre przedmioty i gorące naczynia poza ich zasięgiem.