SAFEBLOOM® CERTIFIED · PREGNANCY-SAFE RESTAURANT

Regole Operative

Promemoria rapido per la cucina e lo staff di sala

IN CUCINA — 8 REGOLE NON NEGOZIABILI

1 Niente crudi né poco cotti

Carne, pesce, uova e salumi non stagionati. Cottura sempre **≥ 75°C al cuore**. Vale anche per carpacci, tartare e uova alla coque.

2 Solo latticini pastorizzati

Stop a gorgonzola, brie, camembert, taleggio, mozzarella di bufala se **non pastorizzati**. Verificare etichetta in ogni consegna.

3 Frutti di mare sempre cotti

Cozze, vongole, ostriche, gamberi: **solo cotti**. Sushi e sashimi sostituiti con versione cotta o gravlax certificato congelato.

4 Niente pesci ad alto mercurio

No tonno rosso, pesce spada, squalo, marlin. **Sì** salmone, branzino, orata, merluzzo, trota, sogliola.

5 Frutta e verdura lavate a fondo

Bicarbonato + acqua corrente, almeno 60 secondi. Insalate in busta **sempre rilavate**. Tagliere dedicato, mai promiscuo con crudo animale.

6 Allergeni evidenziati

Glutine, lattosio, uova, frutta a guscio, soia, sesamo: segnalati a menù e **ripetuti in passe** ad ogni piatto in uscita.

7 Alcol completamente evaporato

Min. **30 min di cottura ≥ 78°C**, oppure ometterlo. Mai vino, birra o liquore aggiunti a freddo, a fine cottura o come guarnizione.

8 Bevande analcoliche reali

Solo **0,0% certificato**. Mai birra/vino "analcolici" 0,5%. Caffè/tè max 1 tazza, segnalare la caffeina in carta.

IN SALA — COMPORTAMENTO STAFF

✿
Chiedi sempre
«Ci sono gestanti al tavolo?» prima di prendere l'ordine.

★
Mostra il badge
Conferma al cliente che il locale è SafeBloom® Certified.

✓
Piatti contrassegnati
Segnala in carta i piatti pregnancy-safe con l'icona ✿.

VERIFICHE GIORNALIERE — CHECK APERTURA TURNO

- ☐ Temperatura frigo **≤ 4°C** · congelatore **≤ –18°C**
- ☐ Superfici e utensili **sanificati** dopo crudo animale
- ☐ Acqua bollita disponibile per uso ortaggi e biberon
- ☐ Termometro a sonda calibrato e disponibile in linea
- ☐ Etichette scadenza visibili · rotazione **FIFO** rispettata
- ☐ Menù pregnancy-safe stampato e in passe

SafeBloom® CERTIFIED Pregnancy-Safe

SafeBloom® Certified
Pregnancy-Safe Restaurant
safebloomeurope.com · Verifica certificazione tramite QR code in sala

In caso di dubbio
Chiedi al responsabile.
Mai improvvisare con una gestante a tavola.