

Alergie pokarmowe

Jeśli klient mówi, że ma alergię pokarmową

- Potraktuj to poważnie. Reakcje alergiczne mogą zagrażać życiu.
- Podejdź otwarcie do rozmowy z klientem o składnikach i sposobie przyrządzania potraw.
- Przekaż informacje o alergii pracownikom kuchni.
- Poinformuj klienta, jeśli nie masz pewności co do obecności alergenu w daniu z menu.
- Zawsze umożliw klientowi podjęcie własnej, świadomej decyzji.



Zapobiegaj przenoszeniu alergenów

- Przechowuj osobno żywność zawierającą alergeny.
- Unikaj dróg na skróty, takich jak wyjmowanie orzechów z sałatki. Nawet minimalna ilość alergenu może spowodować poważną i potencjalnie zagrażającą życiu reakcję.
- Weź pod uwagę wszelkie możliwości przenoszenia alergenów, takie jak powierzchnie wspólne, oleje do smażenia i rozpryski podczas gotowania.



Przed przygotowaniem dań bez alergenów

- Umyj, opłucz i zdezynfekuj lub zmień: przybory, deski do krojenia oraz powierzchnie kontaktu z żywnością.
- Umyj ręce i zmień rękawice.



Jeśli u klienta wystąpi reakcja alergiczna, zadzwoń pod numer 9-1-1.