

# Alergias alimentarias

## Si un cliente dice que tiene una alergia alimentaria:

- Debe tomarlo con seriedad. Las reacciones alérgicas pueden ser potencialmente mortales.
- Esté dispuesto a analizar los ingredientes y la preparación de los alimentos con el cliente.
- Informe la alergia al personal de cocina.
- Pregúntele al cliente si no está seguro de que un ingrediente del menú contenga el alérgeno alimentario.
- Permita siempre que el cliente tome su propia decisión informada.



## Prevenir la contaminación cruzada

- Mantenga los alimentos que contengan alérgenos separados de otros alimentos.
- Evite usar métodos más rápidos, como sacar las nueces de una ensalada. Incluso una cantidad muy pequeña del alérgeno puede provocar una reacción grave y potencialmente mortal.
- Tenga en cuenta todas las fuentes de contaminación cruzada, como superficies compartidas, aceites de freidoras y espumaderas.



## Antes de preparar alimentos libres de alergias

- Lave, enjuague y desinfecte, o cambie: utensilios, tablas de cortar y superficies de contacto con los alimentos.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes.



**Si un cliente tiene una reacción alérgica, llame al 9-1-1.**