

حساسية الأطعمة وعدم تحملها



إذا أبلغك أحد العملاء بأنه يعاني حساسية تجاه طعام معين أو أنه لا يتحمّله

- فإنه يجب عليك أخذ الأمر بجدية. يمكن أن تكون حساسية الأطعمة مهددة للحياة. ويمكن أن يتسبب عدم تحمل الأطعمة في حدوث أعراض خطيرة في الجهاز الهضمي.
- كُن مستعدًا لمناقشة المكونات المستخدمة وعملية إعداد الطعام مع العميل.
- اجعل طاقم عمل المطبخ على علم بأمر حساسية الأطعمة وعدم تحملها.
- أخبر العميل عند عدم تأكدك بشأن ما إذا كان أحد أصناف قائمة الطعام يحتوي على مسببات الحساسية الغذائية.
- دع العميل دائمًا يتخذ قراره المستنير.



تجنب الخلط المتبادل للأطعمة

- احتفظ بالأطعمة التي تحتوي على مسببات الحساسية منفصلة عن الأطعمة الأخرى.
- تجنب الطرق المختصرة، مثل انتقاء المكسرات من السلطة. حتى كمية صغيرة من الطعام المسبب للحساسية يمكن أن تسبب رد فعل تحسسي شديد وربما يكون مهددًا للحياة.
- ضع في اعتبارك جميع مصادر التلوث العرضي للأطعمة، مثل الأسطح المشتركة وزيت المقلاة وبقع الطهي.



قبل تحضير الأطعمة الخالية من مسببات الحساسية وعدم التحمل الغذائي

- قُم بغسل وشطف وتطهير أو تغيير: الأواني وألواح التقطيع والأسطح التي تلامس الطعام.
- اغسل يديك وغيّر القفازات.

إذا كان لدى العميل رد فعل تحسسي، فاتصل بالرقم 9-1-1