

食物过敏和不耐受

如果顾客说他们对食物过敏或不耐受

- 要认真对待。食物过敏可能危及生命。食物不耐受会导致严重的消化症状。
- 准备好与顾客讨论食材和食物准备。
- 把食物过敏或不耐受的情况告诉厨房工作人员。
- 当你不确定菜单项是否包含该食物时，让顾客知道。
- 总是让客户自己做出明智的决定。



预防交叉接触

- 将含有过敏原的食物与其他食物分开。
- 避免走捷径，比如从沙拉中挑出坚果。即使是极少量的过敏原，也会导致严重甚至可能危及生命的反应。
- 考虑所有交叉接触的来源，如共用表面、煎炸油和烹饪飞溅物。



准备无过敏原或不耐受食物之前

- 清洗、漂洗和消毒，或更换：餐具、砧板和食物接触表面。
- 清洗双手并更换手套。



如果顾客有过敏反应，请拨打9-1-1