

Allergies alimentaires

Si un(e) client(e) vous dit qu'il ou elle a une allergie alimentaire

- Prenez la chose au sérieux. Les réactions allergiques peuvent mettre la vie en danger.
- Soyez prêt(e) à discuter des ingrédients et de la préparation des aliments avec le client ou la cliente.
- Informez le personnel de la cuisine de l'allergie.
- Si vous ignorez si un plat au menu contient l'allergène alimentaire mentionné par le client ou la cliente, dites-le.
- Faites toujours en sorte que le client ou la cliente puisse prendre une décision éclairée.



Prévenez la contamination croisée

- Gardez les aliments contenant l'allergène séparé des autres aliments.
- N'essayez pas d'épargner du temps, par exemple en enlevant les noix d'une salade. Même une infime quantité d'allergène peut causer une réaction grave et mettre potentiellement la vie en danger.
- Envisagez toutes les sources de contamination croisée, comme les surfaces partagées, les huiles de friteuse et les éclaboussures de cuisson.



Avant de préparer des aliments sans allergène

- Lavez, rincez et assainissez les ustensiles, les planches à découper et les surfaces de contact alimentaire ou changez-les.
- Lavez-vous les mains et changez de gants.



Si un client ou une cliente a une réaction allergique, composez le 911