

Allergies et intolérances alimentaires

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

- Prenez la chose au sérieux. Les allergies alimentaires peuvent être fatales. Les intolérances alimentaires peuvent provoquer de graves symptômes digestifs.
- 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 ou de l'intolérance alimentaire.
- Si vous ignorez si un plat au menu contient l'aliment 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 qui ne provoquent ni allergie ni intolérance

- 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