

Allergie e intolleranze alimentari

Se un cliente dichiara di avere un'allergia o un'intolleranza alimentare

- Prendere la cosa molto sul serio. Le allergie alimentari possono essere potenzialmente letali. Le intolleranze alimentari possono provocare gravi problemi a carico dell'apparato digerente.
- Parlare con il cliente degli ingredienti e delle modalità di preparazione del cibo.
- Comunicare il tipo di allergia o intolleranza alimentare al personale della cucina.
- Informare il cliente se non si è sicuri che un piatto presente nel menu contenga l'alimento in questione.
- Mettere sempre il cliente in condizione di prendere una decisione informata.



Evitare contaminazioni crociate

- Tenere gli alimenti contenenti allergeni separati dagli altri.
- Evitare di aggirare il problema, ad esempio togliendo le noci da un'insalata. Anche in minima quantità un allergene può provocare reazioni gravi e potenzialmente letali.
- Considerare tutte le fonti di contaminazione, comprese le superfici condivise, l'olio usato nelle friggitorie e gli schizzi che si producono durante la cottura.

Prima di preparare alimenti privi di allergeni o per clienti intolleranti

- Lavare, sciacquare e igienizzare - o cambiare - utensili, taglieri e superfici a contatto con gli alimenti.
- Lavare le mani e cambiare i guanti.



Se un cliente manifesta una reazione allergica chiamare il 9-1-1