

# Alergie i nietolerancje pokarmowe

## Jeśli klient mówi, że ma alergię lub nietolerancję pokarmową

- Potraktuj to poważnie. Alergie pokarmowe mogą zagrażać życiu. Nietolerancje pokarmowe mogą powodować poważne objawy trawienne.
- Podejdź otwarcie do rozmowy z klientem o składnikach i sposobie przyrządzania potraw.
- Przekaż informacje o alergii lub nietolerancji pokarmowej pracownikom kuchni.
- Poinformuj klienta, jeśli nie masz pewności co do obecności danego składnika w daniu z menu.
- Zawsze umożliwiasz klientowi podjęcie własnej, świadomej decyzji.



## Zapobiegaj przenoszeniu alergenów

- Przechowuj osobno żywność zawierającą alergeny.
- Unikaj dróg na skróty, takich jak wyjmowanie orzechów z sałatki. Nawet minimalna ilość alergenu może spowodować poważną i potencjalnie zagrażającą życiu reakcję.
- Weź pod uwagę wszelkie możliwości przenoszenia alergenów, takie jak powierzchnie wspólne, oleje do smażenia i rozpryski podczas gotowania.

## Przed przygotowaniem dań bez alergenów i niepowodujących nietolerancji pokarmowych

- Umyj, opłucz i zdezynfekuj lub zmień: przybory, deski do krojenia oraz powierzchnie kontaktu z żywnością.
- Umyj ręce i zmień rękawice.



**Jeśli u klienta wystąpi reakcja alergiczna, zadzwoń pod numer 9-1-1.**