

Пищевая аллергия

Если клиент говорит, что у него пищевая аллергия

- Отнеситесь к этому серьезно. Аллергические реакции могут быть опасными для жизни.
- Будьте готовы рассказать клиенту об ингредиентах и процессе приготовления блюда.
- Сообщите об аллергии клиента кухонному персоналу.
- Если вы не уверены, что в блюде нет продукта, на который у клиента аллергия, сообщите об этом клиенту.
- Всегда давайте клиенту возможность самостоятельно принимать информированное решение.



Исключите случайный контакт

- Держите блюда, содержащие аллергены, отдельно от других блюд.
- Не используйте «быстрые» способы: например, не убирайте орехи из готового салата. Даже небольшое количество аллергена может вызвать серьезную и потенциально опасную для жизни реакцию.
- Учитывайте все источники случайного контакта (общие поверхности, масло во фритюрнице, брызги при готовке и т. п.).



Перед приготовлением блюда без аллергена

- Вымойте, ополосните и продезинфицируйте или замените кухонные принадлежности, разделочные доски и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Вымойте руки и смените перчатки.



Если у клиента аллергическая реакция, звоните в службу 9-1-1