

# Пищевая аллергия и непереносимость

## Если клиент говорит, что у него пищевая аллергия или непереносимость

- Отнеситесь к этому серьезно. Пищевая аллергия может быть опасной для жизни. Пищевая непереносимость может вызывать серьезные пищеварительные симптомы.
- Будьте готовы рассказать клиенту об ингредиентах и процессе приготовления блюда.
- Сообщите о пищевой аллергии или непереносимости клиента кухонному персоналу.
- Если вы не уверены, что в блюде нет продукта, на который у клиента аллергия или который он не переносит, сообщите об этом клиенту.
- Всегда давайте клиенту возможность самостоятельно принимать информированное решение.



## Исключите перекрестное загрязнение аллергенами

- 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 блюд без аллергенов или непереносимых продуктов

- 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**