

# Alergias e intolerancias alimentarias

## Si un cliente dice que tiene una alergia o intolerancia alimentaria:

- Debe tomarlo con seriedad. Las alergias alimentarias pueden poner en peligro la vida. Las intolerancias alimentarias pueden provocar síntomas digestivos graves.
- Esté dispuesto a analizar los ingredientes y la preparación de los alimentos con el cliente.
- Informe la alergia o intolerancia alimentaria al personal de cocina.
- Informe al cliente cuando no esté seguro de si un plato del menú contiene ese alimento.
- Permita siempre que el cliente tome su propia decisión informada.



## Prevenir la contaminación cruzada

- Mantenga los alimentos que contengan alérgenos separados de otros alimentos.
- Evite usar métodos más rápidos, como sacar los frutos secos de una ensalada. Incluso una cantidad muy pequeña del alérgeno puede provocar una reacción grave y potencialmente mortal.
- Tenga en cuenta todas las fuentes de contaminación cruzada, como superficies compartidas, aceites de freidoras y espumaderas.

## Antes de preparar alimentos libres de alérgenos o intolerancias:

- Lave, enjuague y desinfecte, o cambie: utensilios, tablas de cortar y superficies de contacto con los alimentos.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes.



**Si un cliente tiene una reacción alérgica, llame al 9-1-1.**