

غذائی الرجیاں اور عدم برداشت



اگر کوئی گاہک کہتا ہے کہ اسے غذائی الرجی یا عدم برداشت ہے تو

- اسے سنجیدگی سے لیں۔ غذائی الرجیاں زندگی کو خطرے میں ڈال سکتی ہیں۔ غذائی الرجیاں باضمے میں شدید علامات کی وجہ بن سکتی ہیں۔
- اجزا اور غذا کی تیاری پر گاہک کے ساتھ گفتگو کرنے کو تیار رہیں۔



- غذائی الرجی یا عدم برداشت کے متعلق کچن کے عملے کو آگاہ کریں۔
- جب آپ کو یقینی طور پر معلوم نہ ہو کہ آیا مینو آئٹم میں وہ غذا موجود ہے، تو یہ بات گاہک کو بتائیں۔
- ہمیشہ گاہک کو خود اپنا باخبر فیصلہ کرنے دیں۔

آپس میں ملاوٹ کو روکیں

- الرجی زا مادوں پر مشتمل غذائیں دوسری غذاؤں سے علیحدہ رکھیں۔
- شارٹ کٹ، جیسے سلاد سے مغزیات چننے سے پرہیز کریں۔
- الرجی زا مادے کی معمولی سی مقدار بھی شدید اور امکانی طور پر جان لیوا ردعمل کا سبب بن سکتی ہے۔
- باہمی رابطہ کے تمام مآخذ جیسے مشترک سطحوں، فرائر آئلز، کوکنگ اسپلیٹر کو ملحوظ رکھیں۔



الرجن یا عدم برداشت سے پاک غذائیں بنانے سے پہلے

- دھوئیں، پانی ڈالیں اور جراثیم کشی کریں، یا تبدیل کریں: برتن، کاٹنے کے بورڈ، اور غذا سے رابطہ والی سطحیں۔
- اپنے ہاتھوں کو دھوئیں اور دستانے تبدیل کریں۔

اگر کسی گاہک کو الرجی زا ردعمل ہے تو، 9-1-1 پر کال کریں