

# الحساسية تجاه الأطعمة يمكن أن تكون خطيرة

حتى الكميات الضئيلة من الأطعمة المسببة للحساسية يمكن أن تكون ضارة

عندما يبلغ العميل النادل بحساسية تجاه طعام ما، ينبغي للنادل:

- سؤال الطاهي أو المدير عما إذا كان الطبق المطلوب يحتوي على الطعام المسبب للحساسية أو إذا لامسه.
- إخبار العميل بما قاله الطاهي أو المدير.
- عدم التخمين مطلقاً! طرح الأسئلة!

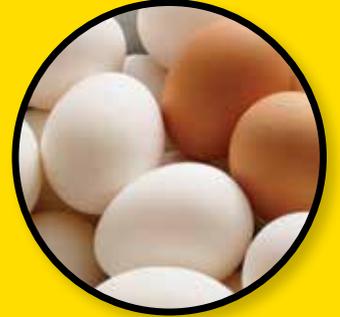
لمنع التلوث العرضي، ينبغي لطاقم المطبخ والنادل:

- التحقق من جميع المكونات وقراءة الملصقات الموجودة على الأطعمة المعلبة.
- غسل أيديهم.
- تغيير قفازاتهم.
- تنظيف أسطح العمل.
- عدم استخدام أي معدات أو أواني تم استخدامها من قبل لتحضير أطعمة أخرى مطلقاً.
- عدم استخدام زيوت تم استخدامها من قبل في تحضير أطعمة أخرى مطلقاً.
- منع تناثر السوائل والانسكابات.
- الحفاظ على الطبق النهائي منفصلاً عن الأطباق الأخرى.

الأطعمة التسعة الأكثر شيوعاً المسببة للحساسية هي:



الفول السوداني



البيض



المكسرات



الحليب



الأسماك



القمح



القشريات



الصويا



السمسم

اتصل على الرقم 911 إذا كان أحد العملاء يعاني من رد فعل تحسسي.