

Les allergies alimentaires peuvent être graves

Même une infime quantité d'un aliment allergène peut être nocive.

Les neuf principaux allergènes alimentaires sont les suivants :



cacahuètes



œufs



noix



lait



poisson



blé



fruits de mer



soja



sésame

Lorsqu'un(e) client(e) informe un(e) serveur(-se) d'une allergie alimentaire, le/la serveur(-se) doit :

- **Demander au/à la chef(fe) de cuisine ou au/à la gérant(e) si l'aliment allergène se trouve dans le plat commandé ou s'il est entré en contact avec celui-ci.**
- **Dire au/à la client(e) ce que le/la chef(fe) de cuisine ou le/la gérant(e) a dit.**
- **Ne pas deviner ! Poser des questions !**

Pour éviter la contamination croisée, le personnel de cuisine et les serveurs(-ses) doivent :

- **Vérifier tous les ingrédients et lire les étiquettes sur les aliments emballés.**
- **Se laver les mains.**
- **Changer leurs gants.**
- **Nettoyer les surfaces de travail.**
- **Ne jamais utiliser d'équipement ou d'ustensiles ayant servi à préparer d'autres aliments.**
- **Ne jamais utiliser d'huiles ayant servi à la préparation d'autres aliments.**
- **Prévenir les éclaboussures et les renversements.**
- **Séparer le plat fini des autres plats.**