

Attenzione alle allergie alimentari

Anche assumere una quantità minima di alimenti che causano allergia può avere effetti nocivi per la salute

Ecco i nove alimenti più diffusi che possono causare allergia:



Arachidi



Uova



Noci



Latte



Pesce



Grano



Crostacei



Soia



Sesamo

Cosa deve fare il cameriere se un cliente dice di essere allergico a un particolare alimento:

- Chiedere allo chef o al responsabile di sala se quello specifico alimento si trova nel piatto ordinato o se vi è entrato in contatto durante la preparazione.
- Comunicare al cliente la risposta dello chef o del responsabile di sala.
- Fare sempre domande e non dare mai nulla per scontato!

Per evitare la contaminazione crociata, camerieri e personale di cucina devono:

- Verificare tutti gli ingredienti e leggere attentamente le etichette degli alimenti confezionati.
- Lavarsi sempre le mani.
- Cambiarsi regolarmente i guanti.
- Pulire le superfici di lavoro.
- Evitare di adoperare strumenti o utensili che sono stati utilizzati per preparare altre pietanze.
- Evitare di utilizzare lo stesso olio già utilizzato per preparare altre pietanze.
- Evitare di schizzare o versare liquidi.
- Assicurarsi di separare i piatti già pronti da quelli in preparazione.