

Alergia pokarmowa może stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia i życia

Spożycie nawet niewielkiej ilości pożywienia, na które jesteśmy uczuleni, może być dla nas bardzo szkodliwe

Dziewięć produktów spożywczych, które najczęściej wywołują alergię to:



Orzechy ziemne



Jaja



Orzechy drzewne



Mleko



Ryby



Pszenica



Skorupiaki



Soja



Sesam

Kiedy klient informuje kelnera o alergii pokarmowej, kelner powinien:

- Zapytać szefa kuchni lub menedżera, czy alergen pokarmowy, o którym wspomniał klient, znajduje się w składzie zamówionej przez niego potrawy lub czy mógł on mieć z tą potrawą kontakt.
- Przekazać klientowi informację uzyskaną od szefa kuchni lub menedżera.
- Nigdy nie udzielać klientowi odpowiedzi na podstawie własnych domysłów! Zadawać pytania!

Aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu, personel kuchni i kelnerzy powinni:

- Sprawdzać wszystkie składniki potraw i czytać etykiety umieszczone na opakowaniach żywności.
- Regularnie myć ręce.
- Regularnie wymieniać rękawice na nowe.
- Regularnie czyścić powierzchnie robocze.
- Nigdy nie korzystać ze sprzętu ani przyrządów kuchennych, które były wcześniej używane do przygotowania innych potraw.
- Nigdy ponownie nie używać olejów kuchennych, które były wcześniej używane do przygotowania innych potraw.
- Zapobiegać rozpryskiwaniu i rozlewaniu się płynnych składników potraw.
- Umieszczać gotową potrawę z dala od innych potraw.