

Пищевая аллергия может быть опасной

Даже небольшое количество аллергенной пищи может причинить вред

Десять самых распространенных пищевых аллергенов



Арахис



Яйца



Древесные орехи



Молоко



Рыба



Пшеница



Моллюски



Соя



Кунжут

Обязанности официанта, если клиент сообщает ему о пищевой аллергии

- Спросить у шеф-повара или администратора, входят ли в состав заказанного блюда или контактируют с ним аллергенные продукты.
- Сообщить клиенту ответ шеф-повара или администратора.
- Не гадать, а задавать вопросы!

Обязанности персонала кухни и официантов для предотвращения перекрестного заражения

- Проверять все ингредиенты и читать этикетки на упаковке продуктов.
- Мыть руки.
- Менять перчатки.
- Протирать рабочие поверхности.
- Никогда не использовать оборудование или приборы, которые применялись для приготовления других продуктов.
- Никогда не использовать масло, на котором готовились другие продукты.
- Предотвращать разбрызгивание и пролив жидкостей.
- Держать приготовленные блюда отдельно от других продуктов.