

ПОІНФОРМОВАНІСТЬ ПРО ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ

Ви відіграєте важливу роль!

Знайте "Великих 9" значущих харчових алергенів



Симптоми алергії, на які слід звернути увагу



хрипи



Реакції шкіри типу кропивниці, набряку або свербіжу.



Анафілаксія, яка включає труднощі з диханням і запаморочення



Пекуче відчуття на губах і в роті



Нежить



Свербіж і вологість очей

Коли покупець повідомляє вас, що він (вона) має харчову алергію

- **Сприймайте це серйозно.** Алергічні реакції можуть бути небезпечними для життя.
- **Слід доповісти** інформацію щодо алергії менеджеру або керівнику.
- **Слід доповісти** інформацію щодо алергії персоналу, який готує їжу.
- **Треба знати** про їжу, яка є в меню, та її специфічні інгредієнти.
- **Надавайте правильну інформацію** покупцям із харчовими алергіями.
- **Ефективно спілкуйтеся з** покупцями щодо їх хвилювань.

Перехресний контакт

Перехресний контакт виникає тоді, коли алерген торкається інгредієнта, який не містить алергену. Наприклад, коли щипці, якими користуються для риби, торкаються салату або іншої неалергенної їжі.

Попередити перехресний контакт

- Покладіть етикетку на алергени і зберігайте їх подалі від неалергенних продуктів.
- Мийте руки, посуд і поверхні між алергенними і неалергенними харчовими продуктами. Дезинфікуйте поверхні, якщо треба.
- Користуйтеся чистим посудом і обладнанням для приготування їжі. Одягайте чисті одноразові рукавички без латексу.
- Будьте обережні з рослинним маслом, брызками і паром від їжі з алергенами, яку ви готуєте.

ТЕЛЕФОНУЙТЕ 911 НЕГАЙНО ЯКЩО ВИ СПОСТЕРІГАЄТЕ БУДЬ-ЯКІ СИМПТОМИ, І ПОПЕРЕДЬТЕ ВАШОГО МЕНЕДЖЕРА.