

WIEDZA NA TEMAT ALERGENÓW POKARMOWYCH

Odgrywasz ważną rolę!

Poznaj „wielką 9” głównych alergenów pokarmowych



Gdy klient zgłasza alergię pokarmową

- **Należy traktować to poważnie.** Reakcje alergiczne mogą zagrażać życiu.
- **Informacje** o alergiach należy zgłaszać kierownikowi lub osobie odpowiedzialnej.
- **Zgłaszanie** informacji o alergiach personelowi przygotowującemu żywność.
- **Poznaj** pozycje menu i ich poszczególne składniki.
- **Udzielanie dokładnych informacji** klientom z alergiami pokarmowymi.
- **Skuteczna komunikacja** z klientami na temat ich obaw.

Objawy alergii, na które należy zwrócić uwagę



Świszczący oddech



Reakcje skórne, takie jak wysypka, obrzęk lub swędzenie



Wstrząs anafilaktyczny, w tym trudności w oddychaniu i zawroty głowy



Uczucie pieczenia w obrębie warg i jamy ustnej



Katar



Swędzenie i łzawienie oczu

Kontakt krzyżowy

Kontakt krzyżowy ma miejsce, gdy alergen dotyka składnika, który go nie zawiera. Na przykład, gdy szczypce używane do ryb dotykają sałaty lub innej niealergizującej żywności.

Zapobieganie kontaktom krzyżowym

- Oznacz alergeny w magazynie i przechowuj z dala od substancji niealergizujących.
- Myj ręce, przybory kuchenne i powierzchnie między produktami alergennymi i niealergennymi. W razie potrzeby zdezynfekuj powierzchnie.
- Używanie czystych przyborów i sprzętu do przygotowywania żywności. Załóż czyste jednorazowe niełateksowe rękawiczki.
- Należy uważać na olej kuchenny, rozpryski i parę z gotowania żywności zawierającej alergeny.

WEZWIJ 911 NATYCHMIAST W PRZYPADKU ZAOBSERWOWANIA KTÓREGOKOLWIEK Z OBJAWÓWI POWIADOM PRZEŁOŻONEGO.