

# ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГЕНАХ

Вы играете важную роль!

Найдите "большую 9" основных пищевых аллергенов



## Когда клиент сообщает Вам, что у него/нее пищевая аллергия

- **Отнеситесь к этому серьезно.** Аллергические реакции могут быть опасными для жизни.
- **Сообщите** информацию об аллергии менеджеру или ответственному лицу.
- **Сообщите** информацию об аллергии персоналу, занимающемуся приготовлением пищи.
- **Найдите** все о пунктах меню и их конкретных ингредиентах.
- **Предоставьте точную информацию** клиентам с пищевой аллергией.
- **Эффективно общайтесь** с клиентами по поводу их опасений и проблем.

## Симптомы аллергии, на которые следует обратить внимание



Свистящее дыхание



Кожные реакции, такие как крапивница, отек или зуд



Анафилаксия, включая проблемы с дыханием и головокружение



Ощущение жжения в губах и во рту



Насморк



Зуд и слезотечение

## Перекрестный контакт

Перекрестный контакт возникает, когда аллерген касается ингредиента, не содержащего аллерген. Например, когда щипцы, используемые для подачи рыбы, касаются салата или другой неаллергенной пищи.

## Предотвращение перекрестного контакта

- Маркируйте аллергены при хранении и храните их отдельно от неаллергенов.
- Мойте руки, посуду и поверхности между работой с аллергенными и неаллергенными продуктами. При необходимости дезинфицируйте поверхности.
- Используйте чистую посуду и оборудование для приготовления пищи. Носите чистые одноразовые не содержащие латекса перчатки.
- Проявляйте осторожность в отношении растительного масла, брызг и пара от приготовления пищи, содержащей аллергены.

**ПОЗВОНИТЕ 911 НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ЕСЛИ ВЫ ЗАМЕТИТЕ КАКОЙ-ЛИБО ИЗ СИМПТОМОВ И СООБЩИТЕ ВАШЕМУ МЕНЕДЖЕРУ.**