

# CONSCIENTIZAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIA.

Você tem um papel importante !!

Conheça o "Grande 9" alimentos que causam alergia:



Quando um consumidor notificar a você que tem alergia a um alimento

- **Levar a sério.** As reações alérgicas podem ser fatais.
- **Relatar** informações sobre a alergia para o gerente ou a pessoa responsável.
- **Relatar** informações sobre alergia à equipe de preparação de alimentos.
- **Conhecer** os itens do cardápio e seus ingredientes específicos.
- **Fornecer informações precisas** aos clientes com alergias alimentares.
- **Comunicar-se eficazmente** com os clientes sobre as suas preocupações.

Sintomas de alergia a serem observados



Chiado



Reações cutâneas, como urticária, inchaço ou coceira



Anafilaxia, incluindo dificuldade para respirar e tontura



Sensação de queimação nos lábios e boca



Nariz escorrendo



Olhos lacrimejantes pruriginosos

## Contato Cruzado

O contato cruzado ocorre quando um alérgeno entra em contato com um ingrediente que não contém alérgeno. Por exemplo, quando uma pinça usada para pescar entra em contato com alface ou outro alimento não alergênico.

## Prevenção de contato cruzado:

- Rotule os alérgenos armazenados e guarde-os longe de não alérgenos.
- Lave as mãos, utensílios e superfícies entre alimentos alergênicos e não alergênicos. Higienize as superfícies conforme necessário.
- Utilize utensílios e equipamentos limpos para preparação de alimentos. Use luvas descartáveis limpas sem látex.
- Esteja atento ao óleo de cozinha, respingos e vapor ao cozinhar alimentos com alérgenos.

**LIGUE PARA O 911 IMEDIATAMENTE SE OBSERVAR QUALQUER DOS SINTOMAS E NOTIFIQUE SEU GERENTE.**