

# খাবারে এ্যালার্জি

## যদি একজন গ্রাহক বলেন যে তার একটি খাবারে এলার্জি আছে

- সেটাতে গুরুত্ব দিন। এ্যালার্জির প্রতিক্রিয়া জীবনের জন্যে ঝুঁকি হতে পারে।
- গ্রাহকের সাথে উপাদান এবং খাদ্য প্রস্তুতি নিয়ে আলোচনা করতে প্রস্তুত থাকুন।
- রান্নাঘরের কর্মীদের কাছে এ্যালার্জির কথা জানান।
- কোনো মেনু আইটেমে খাদ্য এ্যালার্জেন আছে কিনা তা নিয়ে আপনি নিশ্চিত না হলে সেটি গ্রাহককে জানান।
- সর্বদা গ্রাহককে তাদের নিজস্ব সিদ্ধান্ত নিতে দিন।



## ক্রস-কন্ট্যাক্ট প্রতিরোধ করুন

- এ্যালার্জেনযুক্ত খাবার অন্যান্য খাবারের থেকে আলাদা রাখুন।
- শর্টকাট এড়িয়ে চলুন, যেমন স্যালাড থেকে বাদাম বেছে তোলা। এমনকি অল্প পরিমাণে এ্যালার্জেন একটি গুরুতর এবং সম্ভাব্য জীবন-ঝুঁকির প্রতিক্রিয়া সৃষ্টি করতে পারে।
- ক্রস-কন্ট্যাক্টের সমস্ত উৎস বিবেচনা করুন, যেমন ভাগ করা পৃষ্ঠতল, ফ্রাইয়ারের তেল এবং রান্নার স্প্ল্যাটার।



## এ্যালার্জি-মুক্ত খাবার প্রস্তুত করার আগে

- ধুয়ে ফেলুন, পরিষ্কার করুন এবং জীবাণুমুক্ত করুন বা পরিবর্তন করুন: বাসনপত্র, কাটিং বোর্ড এবং খাবারের কন্ট্যাক্টের পৃষ্ঠতল।
- আপনার হাত ধুয়ে ফেলুন এবং গ্লাভস পরিবর্তন করুন।



যদি একজন গ্রাহকের এ্যালার্জির প্রতিক্রিয়া থাকে, তাহলে 9-1-1 নম্বরে কল করুন