

# Allergie alimentari

## Se un cliente dichiara di avere un'allergia alimentare

- Prendere la cosa molto sul serio. Le reazioni allergiche possono essere potenzialmente letali.
- Parlare con il cliente degli ingredienti e delle modalità di preparazione del cibo.
- Comunicare il tipo di allergia al personale della cucina.
- Informare il cliente se non si è sicuri che un alimento presente nel menu contenga un allergene alimentare.
- Mettere sempre il cliente in condizione di prendere una decisione informata.



## Evitare contaminazioni

- Tenere gli alimenti contenenti allergeni separati dagli altri.
- Evitare di aggirare il problema, ad esempio prendendo le noci da un'insalata. Anche in minima quantità un allergene può provocare reazioni gravi e potenzialmente letali.
- Considerare tutte le fonti di contaminazione, comprese le superfici condivise, l'olio usato nelle friggitrici e gli schizzi che si producono durante la cottura.



## Prima di preparare alimenti per allergici

- Lavare, sciacquare e igienizzare - o cambiare - utensili, taglieri e superfici a contatto con gli alimenti.
- Lavare le mani e cambiare i guanti.



**Se un cliente manifesta una reazione allergica chiamare il 9-1-1**