

الحساسية تجاه الأطعمة



إذا أبلغك أحد العملاء أنه يعاني من حساسية تجاه طعام معين

- يجب عليك أخذ الأمر بجدية. يمكن أن تكون ردود الفعل التحسسية مهددة للحياة.
- كُن مستعدًا لمناقشة المكونات المستخدمة وعملية إعداد الطعام مع العميل.
- اجعل طاقم عمل المطبخ على علم بأمر الحساسية.
- أخبر العميل عند عدم تأكدك بشأن ما إذا كان أحد أصناف قائمة الطعام يحتوي على مسببات الحساسية الغذائية.
- دع العميل دائمًا يتخذ قراره المستنير.



تجنب الخلط المتبادل للأطعمة

- احتفظ بالأطعمة التي تحتوي على مسببات الحساسية منفصلة عن الأطعمة الأخرى.
- تجنب الطرق المختصرة، مثل انتقاء المكسرات من السلطة. حتى كمية صغيرة من الطعام المسبب للحساسية يمكن أن تسبب رد فعل تحسسي شديد وربما يكون مهددًا للحياة.
- ضع في اعتبارك جميع مصادر التلوث العرضي للأطعمة، مثل الأسطح المشتركة وزيوت المقلاة وبقع الطهي.



قبل تحضير الأطعمة الخالية من مسببات الحساسية

- قُم بغسل وشطف وتطهير أو تغيير: الأواني وألواح التقطيع والأسطح التي تلامس الطعام.
- اغسل يديك وغيّر القفازات.

إذا كان لدى العميل رد فعل تحسسي، فاتصل بالرقم 9-1-1