

# غذائی الرجیاں



## اگر کوئی گاہک کہتا ہے کہ اسے غذا سے الرجی ہے تو

• اسے سنجیدگی سے لیں۔ الرجی زا ردعمل جان لیوا ہو سکتے ہیں۔

• اجزا اور غذا کی تیاری پر گاہک کے ساتھ گفتگو کرنے کو تیار رہیں۔

• الرجی کے بارے میں کچن کے عملہ سے بات چیت کریں۔

• جب آپ کو یقینی طور پر معلوم نہ ہو کہ آیا مینو آئٹم میں

الرجی زا مادہ ہے یا نہیں تو یہ بات گاہک کو بتائیں۔

• ہمیشہ گاہک کو خود اپنا باخبر فیصلہ کرنے دیں۔

## باہمی رابطہ کو روکیں

• الرجی زا مادوں پر مشتمل غذائیں دوسری غذاؤں سے علیحدہ رکھیں۔

• شارٹ کٹ، جیسے سلاد سے مغزیات چننے سے پرہیز کریں۔

الرجی زا مادے کی معمولی سی مقدار بھی شدید اور امکانی طور پر جان لیوا ردعمل کا سبب بن سکتی ہے۔

• باہمی رابطہ کے تمام مآخذ جیسے مشترک سطحوں، فرائر

آئرز، کوکنگ اسپلیٹر کو ملحوظ رکھیں۔

## الرجی سے پاک غذائیں تیار کرنے سے پہلے

• دھوئیں، پانی ڈالیں اور جراثیم کشی کریں، یا تبدیل کریں:

برتن، کاٹنے کے بورڈ، اور غذا سے رابطہ والی سطحیں۔

• اپنے ہاتھوں کو دھوئیں اور دستانے تبدیل کریں۔



اگر کسی گاہک کو الرجی زا ردعمل ہے تو، 1-1-9 پر کال کریں