

» Alergias Alimentares

O que você precisa saber

Milhões de pessoas têm alergias alimentares que podem variar desde um nível leve a risco de vida.



Deixe o cliente decidir

Quando um cliente diz que alguém na sua mesa tem qualquer alergia alimentar, siga esses 4 passos:

- **Encaminhe a preocupação** de alergia alimentar ao chef, gerente ou pessoa responsável
- **Revise a alergia alimentar com o cliente e verifique** rótulos de ingredientes
- **Lembre-se** de verificar o procedimento de preparação para possíveis contatos cruzados
- **Responda** ao cliente e diga a ele o que descobriu

Se um cliente tiver uma reação alérgica, diga ao gerente e ligue para o 911!

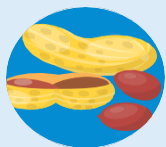
Evite contatos cruzados

Fontes de contato cruzado incluem óleos de cozinha, respingos e vapor de comida cozida.

Quando esses itens entrarem em contato com alergênicos alimentares, lave-os completamente em água quente e sabão:

- Todos os utensílios (colheres, facas, espátulas, pinças, etc.)
- Tabuleiros, panelas, frigideiras
- Fritadeiras e grelhas

Alergênicos alimentares mais comuns



Amendoins



Nozes



Peixe



Marisco



Ovo



Leite



Trigo



Soja

