

ALERGIAS ALIMENTARIAS:

MANTENGA SUS COMENSALES FUERA DE PELIGRO

CADA 3 MINUTOS UNA REACCION ALERGICA ENVIA A ALGUIEN AL SERVICIO DE URGENCIAS.

LOS "OCHO MEJORES" LAS ALERGIAS A LOS ALIMENTOS COMUNES:



Cacahuets



Nueces de Árbol



Pescado



Crustáceo



Huevos



Leche



Trigo



Soya

Las alergias alimentarias son graves. UNA REACCIÓN ALÉRGICA A LOS ALIMENTOS PUEDE CAUSAR LA MUERTE. Cuando usted está sirviendo una persona con una alergia a los alimentos:



EVITE EL CONTACTO – CRUZADO DESDE EL PRINCIPIO.

Limpie la zona de comedor con jabón y agua limpia y una toalla limpia entre cada comensal.



ASEGÚRESE DE ENTENDER LA ALERGIA.

Anote la alergia de los clientes y registrar la conversación. Si tiene alguna pregunta, pida al comensal.

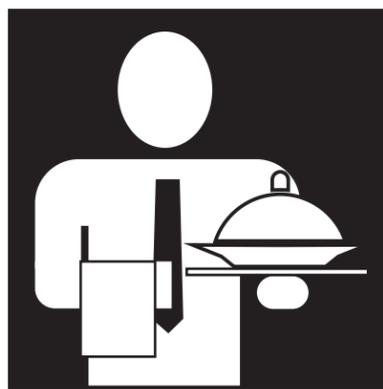


TOMAR TODAS LAS SOLICITUDES DE ALERGIA ALIMENTARIA EN SERIO.

Consulte la alergia al chef, gerente o encargado.

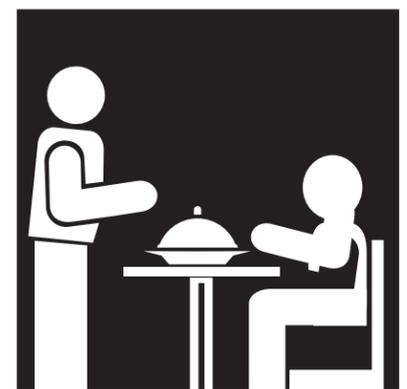


UTILICE SOLAMENTE LOS INGREDIENTES FRESCOS, INCLUYENDO ACEITE DE COCINA.



TRANSPORTE LA COMIDA CON SEGURIDAD.

Verifique con el chef para asegurarse de que tiene la comida correcta. No deje que nadie agregue aderezos. Lleve la comida especial a la mesa separado.



CONSULTE CON EL COMENSAL PARA ASEGURARSE DE QUE ESTA SAFISFECHO CON SU COMIDA.

EVITE EL CONTACTO CRUZADO! Todo el equipo de la alimentación que se utiliza en el manejo y procesamiento de alimentos alergia seguro debe limpiarse y desinfectarse antes de usarse correctamente.

LLAME AL 911 A LA PRIMERA SEÑAL DE UNA REACCIÓN!

Proporcionado gratuitamente por:

MenuTrinfo • www.MenuTrinfo.com • (888) 767-6368 AND
Food Allergy Research & Education (FARE) • www.foodallergy.org
© MenuTrinfo™, LLC © Food Allergy Research & Education, Inc.

