

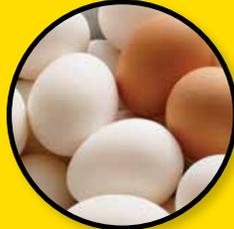
Las alergias a los alimentos pueden ser graves

Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede ser dañina

Los nueve alimentos que causan alergias habitualmente:



Maníes



Huevos



Frutos secos de árbol



Leche



Pescado



Trigo



Mariscos



Soja



Sésamo

Cuando un cliente informa a un mesero que tiene una reacción alérgica a un alimento, el mesero debe:

- Preguntarle al chef o al gerente si el alimento que causa la alergia está en el plato pedido o si estuvo en contacto con él.
- Decirle al cliente lo que dijo el chef o el gerente.
- ¡No adivinar! ¡Hacer preguntas!

Para evitar la contaminación cruzada, el personal de cocina y los meseros deben:

- Verificar todos los ingredientes y leer las etiquetas de los alimentos envasados.
- Lavarse las manos.
- Cambiarse los guantes.
- Limpiar las superficies de trabajo.
- No usar un equipo o utensilio que se haya usado para preparar otros alimentos.
- No usar aceites con los que se prepararon otros alimentos.
- Evitar salpicaduras y derrames.
- Mantener el plato terminado separado de otros platos.