

Food allergies can be serious

Even a tiny amount of the allergy-causing food can be harmful

The 8 most common allergy-causing foods:



Peanuts



Eggs



Tree Nuts



Milk



Fish



Wheat



Shellfish



Soy

When a customer informs a server of a food allergy, the server should:

- Ask the chef or manager if the allergy-causing food is in, or came into contact with, the dish ordered
- Tell the customer what the chef or manager said
- ***Never guess! Ask questions!***

How kitchen staff and servers can prevent cross-contamination:

- Check all ingredients; read labels on packaged foods
- Wash hands
- Change gloves
- Clean work surfaces
- Never use any equipment or utensils that were used to prepare other foods
- Never use oils that were used to prepare other foods
- Prevent splashes and spills
- Keep the finished dish separate from other dishes

Las alergias a los alimentos pueden ser graves

Hasta una pequeña cantidad del alimento que produce una alergia puede ser perjudicial

Los 8 alimentos más comunes que producen alergias son:



Maníes



Huevos



Frutos secos



Leche



Pescado



Trigo



Moluscos



Soja

Si un cliente le informa a un mesero que tiene una reacción alérgica a un alimento, el mesero deberá:

- Preguntarle al chef o al encargado si el alimento que causa la alergia se encuentra en la comida que el cliente ordenó o si ese alimento estuvo en contacto con el plato que el cliente pidió
- Decirle al cliente lo que el chef o el encargado le informó
- *¡Nunca adivine! ¡Debe hacer preguntas!*

El personal de cocina y los meseros pueden hacer lo siguiente para prevenir la contaminación cruzada:

- Controlar todos los ingredientes y leer las etiquetas de los alimentos envasados
- Lavarse las manos
- Cambiarse los guantes
- Limpiar las superficies de trabajo
- Nunca usar un equipo o los utensilios que se utilizaron para preparar otras comidas
- Nunca usar los aceites que se utilizaron para preparar otras comidas
- Evitar salpicaduras y derrames
- Mantener el plato terminado lejos de los demás pedidos

Les allergies alimentaires peuvent être graves

Même en quantité infime, un aliment causant une allergie peut être dangereux

Les 8 aliments allergènes les plus courants :



Cacahuètes



Œufs



Noix diverses



Lait



Poisson



Blé



Fruits de mer



Soja

Lorsqu'un client informe un serveur qu'il a une allergie alimentaire, ce dernier doit :

- Demander au chef ou au gérant si le plat commandé contient cet aliment allergène, ou s'il a été en contact avec cet allergène
- Informer le client de ce qu'a dit le chef ou le gérant
- *N'essayez pas de deviner ! Posez des questions !*

Pour éviter la contamination croisée, le personnel de cuisine et les serveurs doivent :

- Vérifier tous les ingrédients ; lire les étiquettes des aliments emballés
- Se laver les mains
- Changer de gants
- Nettoyer les surfaces de travail
- Ne jamais utiliser de matériel ou d'ustensiles qui ont servi à la préparation d'autres aliments
- Ne jamais utiliser d'huiles qui ont servi à la préparation d'autres aliments
- Éviter de renverser des plats ou de faire des éclaboussures
- Placer le plat préparé à l'écart des autres plats

Пищевая аллергия — серьезное заболевание

Даже самое незначительное количество аллергенной пищи может оказаться опасным

8 самых распространенных аллергенных продуктов:



Арахис



Яйца



Орехи



Молоко



Рыба



Пшеница



Морепродукты



Соя

Если посетитель сообщает официанту, что страдает пищевой аллергией, официант обязан:

- Узнать у шеф-повара или у управляющего, не входят ли в состав заказанного блюда аллергенные продукты или не соприкасались ли такие продукты с заказанным блюдом
- Передать слова шеф-повара или управляющего посетителю
- *Не гадайте! Спрашивайте!*

Как работники кухни и официанты могут предотвратить случайное попадание аллергенов в пищу:

- Проверьте все входящие в состав блюда ингредиенты, читайте этикетки на упаковках продуктов
- Мойте руки
- Меняйте перчатки
- Очищайте рабочие поверхности
- Не пользуйтесь кухонной утварью, которая была задействована в приготовлении других блюд
- Не используйте в приготовлении блюд масло, на котором готовили другие блюда
- Старайтесь не разбрызгивать и не проливать пищу
- Держите приготовленное блюдо отдельно от других блюд

食物過敏可導致嚴重的後果

食用少量的致過敏食物，也可能有害

8種最常見的致過敏食物：



花生



雞蛋



木本堅果



牛奶



魚



小麥



貝殼類



大豆

若顧客向服務生告知自己有食物過敏的情況，服務生應該：

- 詢問廚師或領班，顧客所點的餐食內是否包含或曾接觸過致過敏食物
- 向顧客轉達廚師或領班的回答
- 千萬不要猜！一定要去問！

廚房工作人員和服務生避免交叉污染的措施有：

- 檢查所有配料；閱讀包裝食物的標籤
- 洗手
- 更換手套
- 清潔工作面
- 切勿混用處理食物的任何設備或用具
- 用過的油切勿用於其他食物
- 防止濺溢
- 做好的食物彼此分開

음식 알레르기는 심각할 수 있습니다

알레르기 유발 음식은 아주 소량만으로도 해로울 수 있습니다

가장 흔한 알레르기
유발 음식 8가지:



땅콩



달걀



견과류



우유



생선



밀



갑각류



대두콩

고객이 종업원에게 음식
알레르기에 대해 알려주면,
종업원은 다음과 같이 해야 합니다:

- 주문한 음식이 알레르기 유발 음식을 함유하고 있거나 알레르기 유발 음식과 접촉했는지 주방장이나 매니저에게 물어봅니다
- 주방장이나 매니저가 말한 것을 고객에게 전합니다
- 절대 그냥 추측하지 마십시오!
들어보시기 바랍니다!

주방 직원과 종업원이 교차
오염을 예방할 수 있는 방법:

- 모든 재료를 확인하고, 포장된 식품의 라벨을 읽어봅니다
- 손을 씻습니다
- 장갑을 바꿉니다
- 조리대 표면을 깨끗하게 합니다
- 다른 음식을 준비하는 데 사용했던 장비나 기구를 절대 사용하지 않습니다
- 다른 음식을 준비하는 데 사용했던 기름을 절대 사용하지 않습니다
- 튀기거나 썰지 않도록 합니다
- 조리된 음식을 다른 음식과 구분하여 따로 보관합니다

খাবারে অ্যালার্জি মারাত্মক হতে পারে

এমনকি সামান্য পরিমাণে অ্যালার্জি-সৃষ্টিকারী খাবারও ক্ষতিকর হতে পারে

অ্যালার্জি-সৃষ্টিকারী সবচেয়ে
প্রচলিত আর্টটি খাবার হলো:



চীনাবাদাম



ডিম



গাছ বাদাম



দুধ



মাছ



গম



খোলসযুক্ত মাছ



সয়াবিন

একজন গ্রাহক যখন পরিবেশনকারীকে খাবারে
অ্যালার্জি সম্পর্কে জানাবেন, তখন
পরিবেশনকারীর উচিত হবে:

- রাঁধুনি বা ম্যানেজারকে জিজ্ঞাসা করা যে অ্যালার্জি-সৃষ্টিকারী খাবারটি অর্ডার দেয়া খাবারের মধ্যে আছে কিনা, বা এর সংস্পর্শে এসেছিল কিনা
- রাঁধুনি বা ম্যানেজার যা বলেছেন তা গ্রাহককে জানানো
- কখনো অনুমান করবেন না! প্রশ্ন জিজ্ঞেস করুন!

কীভাবে রান্নাঘরের কর্মী ও পরিবেশনকারীরা
কাঁচা খাবার থেকে রান্না করা খাবারে
দূষণ ছড়ানো প্রতিরোধ করতে পারেন:

- খাবারের সবগুলো উপাদান পরীক্ষা করুন;
- প্যাকেটজাত খাবারের লেবেলগুলো পড়ুন
- হাত ধুয়ে নিন
- গ্লাভস পরিবর্তন করুন
- কাজের জায়গা পরিষ্কার রাখুন
- অন্য কোনো খাবার তৈরিতে ব্যবহৃত হয়েছে এমন যন্ত্রপাতি বা সাজ-সরঞ্জাম কখনোই ব্যবহার করবেন না
- অন্য কোনো খাবার তৈরিতে ব্যবহৃত হয়েছে এমন তেল কখনোই ব্যবহার করবেন না
- খাবার ছড়িয়ে পড়া বা উপচে পড়া এড়িয়ে চলুন
- তৈরি হয়ে যাওয়া খাবারগুলো অন্যান্য খাবার থেকে আলাদা রাখুন

การแพ้อาหารอาจเป็น ปัญหาร้ายแรงได้

แม้มีอาหารที่ทำให้แพ้ในปริมาณเพียงเล็กน้อยก็อาจเป็นอันตรายได้

อาหารทั่วไป 8 ชนิด
ที่ทำให้เกิดอาการแพ้ได้มากที่สุด:



ถั่วลิสง



ไข่



ผลไม้เปลือกแข็ง/นัท



น้ำนม



ปลา



แป้งสาลี



สัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก



ถั่วเหลือง

ถ้าลูกค้าบอกคนเสิร์ฟว่าแพ้อาหาร
คนเสิร์ฟควรที่จะ:

- ถามแม่ครัว/พ่อครัวหรือผู้จัดการว่าอาหารที่ทำให้แพ้นั้นอยู่ใน หรือสัมผัสกับอาหารที่ลูกค้าสั่งหรือไม่
- บอกลูกค้าว่าแม่ครัว/พ่อครัวหรือผู้จัดการตอบว่าอย่างไร
- **ไม่ควรเดาเอาเอง! ต้องถามคำถาม!**

คนครัวและคนเสิร์ฟสามารถช่วยป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารได้ด้วย:

- ตรวจสอบส่วนประกอบทุกชนิด อ่านฉลากกำกับบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ล้างมือให้สะอาด
- เปลี่ยนถุงมือ
- ทำความสะอาดบริเวณที่ใช้ทำอาหาร
- ไม่ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องครัวใดๆ ที่ใช้เตรียมอาหารชนิดอื่นไปแล้ว
- ไม่ใช้น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหารชนิดอื่นไปแล้ว
- ป้องกันการกระเด็นและการรั่วหก
- แยกอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วออกจากอาหารอื่นๆ