

# Food Allergies

## It's a Matter of Life or Death



- ▶ MILLIONS HAVE FOOD ALLERGIES. THE NUMBERS ARE GROWING.
- ▶ TINY AMOUNTS OF FOOD ALLERGENS CAN KILL.

**EVERY FOOD HANDLER CAN SAVE A LIFE!**

### 1 Take Customer Requests Seriously

- ▶ Listen carefully.
- ▶ Tell the chef about the food allergy.
- ▶ Report back to customers how you can meet their needs.

### 2 Check for Allergens Every Time

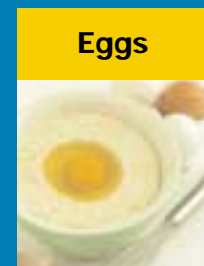
- ▶ Check recipes and food labels — food products may change.
- ▶ Beware of allergens hiding in foods like sauces, soups, dressings, and oils.

### 3 Stop Cross Contact

- ▶ Keep orders allergen-free from start to finish.
- ▶ Start fresh — clean hands, gloves, workspace, utensils, pans, and dishes.
- ▶ Double check orders before serving — serve only if allergen-free.

## Any food can be an Allergen!

The most common food allergens are:



### SPOT A REACTION

- ▶ Symptoms appear within seconds to hours.
- ▶ Symptoms range from skin rash, to trouble breathing, to death.

## Save a Life!

**CALL 911** (emergency)

if a customer is in distress

- ▶ Tell Management.
- ▶ Stay with customer until help arrives.



# Alergias alimentarias

## Es una cuestión de vida o muerte



- ▶ Millones de personas tienen alergias alimentarias. Los números siguen aumentando.
- ▶ Cantidades ínfimas de alérgenos alimentarios pueden matar.

Los encargados de preparar los alimentos pueden **salvar una vida**

**1** Tome lo que le pide el cliente en serio.

- ▶ Escuche con cuidado.
- ▶ Infórme al cocinero de las alergias del cliente.
- ▶ Infórme al cliente de la manera en la cual le puede acomodar.

**2** Siempre controle que no hayan alérgenos alimentarios.

- ▶ Revisé las recetas y las etiquetas de los alimentos—estos pueden cambiar.
- ▶ Tenga cuidado con alérgenos que pueden estar escondidos en alimentos como salsas, sopas, aderezos, y aceites.

**3** Evite el contacto con los alérgenos.

- ▶ Mantenga las órdenes de comida libres de alérgenos desde el principio hasta el fin.
- ▶ Comience correctamente - lávese las manos, mantenga los guantes, el espacio de trabajo, los utensilios, las cazuelas, y los platos limpios.
- ▶ Averigüe las órdenes por segunda vez antes de servirlos - servirlos solamente si están libres de alérgenos.

¡Cualquier comida puede ser alérgeno!

Los alérgenos alimentarios más comunes son:

Cacahuets y nueces



Productos lácteos



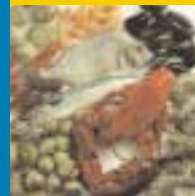
Soja



Trigo



Pescado y Mariscos



Huevos



Reconozca una reacción cuando la vea

- ▶ Los síntomas pueden aparecer en segundos o hasta horas.
- ▶ Los síntomas varían desde una erupción a la piel, dificultad para respirar, hasta la muerte.

¡Salve una Vida!

Lláme a 911 (emergencia) si el cliente está en peligro.

- ▶ Avise a los gerentes.
- ▶ Permanezca con el cliente hasta que llegue la ayuda.

