

음식 알레르기

고객이 음식 알레르기가 있다고 말하는 경우

- 진지하게 받아들이세요. 알레르기 반응은 생명을 위협할 수 있습니다.
- 재료와 음식 준비를 고객과 함께 상의할 수 있도록 준비하세요.
- 주방 직원에게 손님의 알레르기에 대해 사실을 전달하세요.
- 메뉴에 식품 알레르기를 유발하는 향원이 있는지 불확실하다면 고객에게 알리세요.
- 항상 고객이 충분한 정보를 바탕으로 결정을 내릴 수 있도록 하세요.



교차 접촉 방지

- 알레르기 유발 향원이 함유된 음식을 다른 음식과 분리해서 보관하세요.
- 샐러드에서 견과류를 골라내는 것 같이 안일한 방법을 피하세요. 극소량의 알레르기 유발 향원도 잠재적으로 생명을 위협하는 심각한 반응을 일으킬 수 있습니다.
- 공용 조리대, 튀김 기름, 조리 중 튀어나간 음식물 같은 모든 교차 접촉 원인을 고려하세요.



알레르기 없는 음식을 준비하기 전에

- 식기, 도마, 조리대를 세척하고 헹구고 소독하거나 교체하세요.
- 손을 씻고 장갑을 교체하세요.



고객에게 알레르기 반응이 나타나면 9-1-1에 전화하세요.