

NHẬN THỨC VỀ CHẤT GÂY DỊ ỨNG CHỖ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM



Ngay cả một lượng nhỏ chất gây dị ứng cũng có thể gây ra phản ứng đe dọa đến tính mạng. Nhân viên phải biết các chất gây dị ứng chính từ thực phẩm, các triệu chứng của phản ứng dị ứng và cách truyền đạt về các chất gây dị ứng trong cơ sở.

Biết rõ NHỮNG LOẠI GÂY DỊ ỨNG CHÍNH

Chín loại thực phẩm này là những chất gây dị ứng phổ biến nhất, nhưng mọi người cũng có thể bị dị ứng với những thứ khác.



Cá



Động vật có vỏ giáp xác



Bột mì



Trứng



Sữa



Đậu phộng



Hạt cây



Vùng



Đậu nành

Nhận biết các TRIỆU CHỨNG của phản ứng dị ứng

- Khó thở, ho, thở khò khè
- Sung lưỡi, môi hoặc mặt
- Chóng mặt, xanh xao hoặc lú lẫn
- Ngứa mũi, miệng hoặc mặt
- Buồn nôn, nôn, tiêu chảy

Biết cách ứng phó với SỐC PHẢN ỨNG (phản ứng dị ứng đe dọa đến tính mạng)

Gọi 911 Ngay Lập Tức

- Yêu cầu xe cứu thương có epinephrine
- Cho người đó dùng các loại thuốc như epinephrine, thuốc kháng histamine hoặc thuốc hít

Biết rõ nên HỎI gì và THÔNG BÁO CHO AI

Trao đổi với khách hàng để hiểu rõ tình trạng dị ứng thực phẩm của họ và chia sẻ thông tin một cách cẩn thận với người quản lý hoặc nhân viên nhà bếp được chỉ định.

Biết cách ngăn chặn LÂY TRUYỀN CHÉO

Chất gây dị ứng từ thực phẩm có thể lây truyền khi thực phẩm, bề mặt và dụng cụ ăn uống chạm vào nhau. Chất gây dị ứng không biến mất khi bị nấu chín.

Rửa tay bằng xà phòng và nước – chất gây dị ứng không thể bị loại bỏ

Rửa tay bằng xà phòng và nước cũng như thay găng tay trước khi chuẩn bị thức ăn. Luôn làm sạch và vệ sinh các bề mặt khi ra các món trong thực đơn.

Rửa tất cả các bề mặt để loại bỏ chất gây dị ứng:



Rửa bằng nước ấm, xà phòng



Sửa kỹ với nước sạch



Vệ sinh & sấy khô

Ngăn Không Để Bị Văng Xung Quanh

Không để hơi nước nấu ăn, bụi bột và vụn bánh chạm vào thực phẩm.

Thành Phần Tách Riêng

Thay đổi chất lỏng và dầu nấu ăn để đảm bảo nguyên liệu không bị trộn lẫn với chất gây dị ứng.

Thực Hiện Lại

Nếu mắc lỗi, hãy làm lại thức ăn thay vì chỉ loại bỏ chất gây dị ứng ra khỏi đĩa.

Đưa Ra Thực Phẩm Thay Thế

Thông báo cho khách hàng nếu không thể đáp ứng yêu cầu của họ.