

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	Fish
Eggs	Wheat
Tree Nuts	Shellfish
Milk	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

Call 911 if the customer has an allergic reaction

EHS3345011

REV. 05/2010

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	Pescado
Huevos	Trigo
Frutos secos	Moluscos
Leche	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

Llame al 911 si el cliente tiene una reacción alérgica

EHS3345012 (Spanish)

REV. 05/2010