

## Food allergies can be serious

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

### The nine most common allergy-causing foods:

Peanuts	Fish
Eggs	Wheat
Tree Nuts	Shellfish
Milk	Soy
Sesame	

### 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!

### To prevent cross-contamination, kitchen staff and services should:

- Check all ingredients and read labels the on packaged foods.
- Wash their hands.
- Change their 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

REV. 04/2023

## Las alergias a los alimentos pueden ser graves

Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede ser dañina

### Los nueve alimentos que causan alergias habitualmente:

Maníes	Pescado
Huevos	Trigo
Frutos secos de árbol	Mariscos
Leche	Soja
Sésamo	

### Cuando un cliente informa a un mesero que tiene una reacción alérgica a un alimento, el mesero debe:

- Preguntarle al chef o al gerente si el alimento que causa la alergia está en el plato pedido o si estuvo en contacto con él.
- Decirle al cliente lo que dijo el chef o el gerente.
- ¡No adivinar! ¡Hacer preguntas!

### Para evitar la contaminación cruzada, el personal de cocina y los meseros deben:

- Verificar todos los ingredientes y leer las etiquetas de los alimentos envasados.
- Lavarse las manos.
- Cambiarse los guantes.
- Limpiar las superficies de trabajo.
- No usar un equipo o utensilio que se haya usado para preparar otros alimentos.
- No usar aceites con los que se prepararon otros alimentos.
- Evitar salpicaduras y derrames
- Mantener el plato terminado separado de otros platos.

Llame al 911 si un cliente tiene una reacción alérgica

(Spanish)

REV. 04/2023

To update your labor law posters  
contact J. J. Keller & Associates, Inc.  
JJKeller.com/laborlaw  
800-327-6868



TWO ways to verify poster compliance!

QR CODE Scan with phone camera:



— OR —

ONLINE Go to: JJKeller.com/LLPverify  
Enter this code: 63077-052010