



ОБУЧЕНИЕ ПО РАБОТЕ С АЛЛЕРГЕНО-СОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ

ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ?



- АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ РЕАКЦИИ, СПРОВОЦИРОВАННЫЕ ПРИЕМОМ ПИЩИ, ЯВЛЯЮТСЯ ОТРИЦАТЕЛЬНЫМИ РЕАКЦИЯМИ ТЕЛА ЧЕЛОВЕКА. ОНИ МОГУТ БЫТЬ ДОСТАТОЧНО СЕРЬЕЗНЫМИ И ПРИВЕСТИ К **ГОСПИТАЛИЗАЦИИ ИЛИ ДАЖЕ К СМЕРТИ.**
- ПИЩА, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИЕМА КОТОРОЙ ПРОИСХОДИТ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ, СОДЕРЖИТ КОМПОНЕНТЫ, НАЗЫВАЕМЫЕ **АЛЛЕРГЕНАМИ.**
- ЛЮДИ МОГУТ БЫТЬ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ПРОТЕИНУ, ПИЩЕВОМУ АЛЛЕРГЕНУ, ИЛИ К ДРУГОМУ ИНГРЕДИЕНТУ, СОДЕРЖАЩЕМУСЯ В ПИЩЕ. ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ОПРЕДЕЛЕННОГО КОЛИЧЕСТВА АЛЛЕРГЕНА, МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ.

САМЫЕ ОБЩЕИЗВЕСТНЫЕ ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ



- АРАХИС
- ОРЕХ ПЕКАН,
БРАЗИЛЬСКИЙ
ОРЕХ
(ПРОДУКЦИЯ ИЗ ОРЕХОВ)
- МОЛОКО И
МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ
- ЯЙЦА И
ПРОДУКЦИЯ,
СОДЕРЖАЩАЯ
ЯЙЦА
- МОРЕПРОДУКТЫ
И РЫБА
- СОЯ И
ПРОДУКЦИЯ,
СОДЕРЖАЩАЯ
СОЮ



- ЗЛАКОВЫЕ С
РАСТИТЕЛЬНЫМ
БЕЛКОМ
- КУНЖУТНЫЕ
ЗЕРНА
- ГОРЧИЦА
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- ЛЮПИНЫ
(РАСТЕНИЕ)
- МОЛЛЮСКИ
- СУЛЬФИДЫ

СИМПТОМЫ АЛЛЕРГИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ



- ЗУД В ОБЛАСТИ ЛИЦА, РТА И КОЖИ ГОЛОВЫ
- НЕХВАТКА ВОЗДУХА, ЧЕЛОВЕК НАЧИНАЕТ ЗАДЫХАТЬСЯ
- АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ СЫПЬ
- СВИСТЯЩЕЕ ИЛИ ПРЕРЫВИСТОЕ ДЫХАНИЕ
- РАСПУХАНИЕ ЛИЦА, ГЛАЗ, РУК И/ИЛИ НОГ
- СПАЗМЫ В БРЮШНОЙ ПОЛОСТИ, ДИАРЕЯ ИЛИ РВОТА
- ПОТЕРЯ СОЗНАНИЯ



ПРОДУКЦИЯ, ПОТЕНЦИАЛЬНО СОДЕРЖАЩАЯ АЛЛЕРГЕНЫ, В БУРГЕР КИНГ

НОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

КАКАЯ ЕДА МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ АЛЛЕРГЕН



- СУЩЕСТВУЮТ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ СОДЕРЖАТ ОРЕХИ (ФУНДУК/МИНДАЛЬНЫЙ ОРЕХ), НАПРИМЕР, КИТ КАТ



Сделай паузу, съешь Кит Кат



- В РЕСТОРАНЕ ПРИ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ АЛЛЕРГЕНЫ, ОСНОВНЫМ ПРАВИЛОМ ЯВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧЕНИЕ ПЕРЕКРЕСТНОГО КОНТАКТА
- ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАРАЖЕНИЕ СЛУЧАЕТСЯ ТОГДА, КОГДА ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ АЛЛЕРГЕНЫ, ПЕРЕДАЕТ ИХ ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ. ТАКОЕ МОЖЕТ БЫТЬ НА РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЯХ, ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МАЛОЦЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИ ОЧИСТКЕ ТРЯПОК, ПРИ МЫТЬЕ В 3-Х СЕКЦИОННОЙ МОЙКЕ И ДАЖЕ РУК

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПЕРЕКРЕСТНОГО КОНТАКТА



- ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ЕМКОСТИ И МАЛОЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ ПРОДУКЦИИ, ПОТЕНЦИАЛЬНО СОДЕРЖАЩЕЙ АЛЛЕРГЕНЫ
- ЕМКОСТИ И МАЛОЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОДУКЦИИ, ПОТЕНЦИАЛЬНО СОДЕРЖАЩЕЙ АЛЛЕРГЕНЫ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОМАРКИРОВАНЫ И/ИЛИ ИМЕТЬ ЦВЕТОВОЕ ОТЛИЧИЕ ДЛЯ ЧЕТКОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ВСЕ ПУНКТЫ ПОСЛЕ ЧИСТКИ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ
- ВСЁ ВРЕМЯ ХРАНИТЕ ТАКОЕ МАЛОЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТДЕЛЬНО ОТ ВСЕГО ДРУГОГО МАЛОЦЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАРАЖЕНИЯ В 3-Х СЕКЦИОННОЙ МОЙКЕ, НЕОБХОДИМО МЫТЬ, ОПОЛАСКИВАТЬ И ДЕЗИНФИЦИРОВАТЬ ЭТО МАЛОЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ И ОТДЕЛЬНО ОТ ДРУГОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- ИЗБЕГАТЬ ТОГО, ЧТОБЫ СОТРУДНИКИ ПРИНОСИЛИ В РЕСТОРАН ДЛЯ ЛИЧНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АРАХИС, ФРУКТЫ, ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ОРЕХИ
- НАЙДИТЕ РАЗДЕЛЫ В OPS АЛЕРТАХ С ПРЕДУПРЕЖДАЮЩЕЙ КАРТИНКОЙ ОЕ АЛЛЕРГЕНАХ
ИМЕННО НА ЭТОЙ ИНФОРМАЦИИ СДЕЛАН АКЦЕНТ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПЕРЕКРЕСТНОГО КОНТАКТА



ЕСЛИ ВДРУГ СЛУЧИЛСЯ ПЕРЕКРЕСТНЫЙ КОНТАКТ...



- ЕСЛИ ВДРУГ ЕДА, ПОТЕНЦИАЛЬНО СОДЕРЖАЩАЯ АЛЛЕРГЕНЫ, СОПРИКОСНУЛАСЬ С МАЛОЦЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ИЛИ РАБОЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ, ЭТО МАЛОЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ИЛИ ЕМКОСТИ *ДОЛЖНЫ БЫТЬ ТЩАТЕЛЬНО ОЧИЩЕНЫ И ПРОДЕЗИНФИЦИРОВАНЫ*
- В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ЕСТЬ ПРОДУКЦИЯ (ДАЖЕ МАЛЕЙШАЯ ЧАСТИЦА), ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАЩАЯ АЛЛЕРГЕН, ВЫ ДОЛЖНЫ ТЩАТЕЛЬНО ОЧИСТИТЬ И ПРОДЕЗИНФИЦИРОВАТЬ ПОВЕРХНОСТЬ, КОТОРАЯ КОНТАКТИРОВАЛА С ДАННОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, *ИСПОЛЬЗУЯ ОТДЕЛЬНОЕ ВЕДРО С РАСТВОРОМ И ТРЯПКОЙ*, ПОСЛЕ ЧЕГО ВСЕ НЕОБХОДИМО ВЫКИНУТЬ
- ЕСЛИ ВЫ ПОЛОЖИЛИ ПРОДУКТ В ЕМКОСТЬ РЯДОМ С ПРОДУКТОМ, ПОТЕНЦИАЛЬНО СОДЕРЖАЩИМ АЛЛЕРГЕН, ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАЛИ ОДНО И ТО ЖЕ МАЛОЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, *ВАМ НЕОБХОДИМО ВЫКИНУТЬ ЭТОТ ПРОДУКТ И СПИСАТЬ ЕГО*



- НАША ОБЯЗАННОСТЬ - ЗАЩИТИТЬ НАШИХ ГОСТЕЙ
- КРАЙНЕ ВАЖНО, ЧТОБЫ ВЫ УДЕЛЯЛИ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ, КОГДА ГОСТЬ ДЕЛАЕТ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ» ЗАКАЗ ИЛИ ЗАДАЕТ ВОПРОСЫ, КАСАЮЩИЕСЯ АЛЛЕРГЕНОВ
 - ЕСЛИ ГОСТЬ ДЕЛАЕТ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ» ЗАКАЗ, ПРИЛОЖИТЕ МАКСИМУМ УСИЛИЙ, ЧТОБЫ УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ВСЁ ПРИГОТОВЛЕНО ПРАВИЛЬНО
 - ЕСЛИ ГОСТЬ ВОЗВРАЩАЕТ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ» ЗАКАЗ, ПОТОМУ ЧТО ОН БЫЛ ПРИГОТОВЛЕН НЕПРАВИЛЬНО, ВЫКИНЬТЕ ЕГО И ПРИГОТОВЬТЕ ЕМУ НОВЫЙ. **НИКОГДА** НЕ ВЫКИДЫВАЙТЕ ИЗ ПРИГОТОВЛЕННОГО ЗАКАЗА ЛИШЬ ТОЛЬКО ИНГРЕДИЕНТЫ.

ЧТО МНЕ СЛЕДУЕТ ГОВОРИТЬ ГОСТЯМ?



- ЕСЛИ ГОСТЬ СПРАШИВАЕТ: «У МЕНЯ АЛЛЕРГИЯ НА ОРЕХИ. ЭТОТ ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ ОРЕХИ?»
 - ВАМ СЛЕДУЕТ ОТВЕТИТЬ: «ЭТОТ НОВЫЙ ПРОДУКТ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОРЕХИ, ВАМ СЛЕДУЕТ ИЗБЕГАТЬ УПОТРЕБЛЕНИЯ ДАННОГО ПРОДУКТА».
- ЕСЛИ ГОСТЬ СПРАШИВАЕТ: «У МЕНЯ АЛЛЕРГИЯ НА ОРЕХИ, И Я ИХ НЕ ЕМ. ЕСТЬ ЛИ В ВАШЕМ МЕНЮ ПРОДУКТЫ, ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ КОТОРЫХ ЕСТЬ РИСК, ЧТО ОНИ СОПРИКАСАЛИСЬ С ОРЕХАМИ?»
 - ВАМ СЛЕДУЕТ ОТВЕТИТЬ: «МЫ РАЗДЕЛЯЕМ ИНГРЕДИЕНТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ АЛЛЕРГЕНЫ. НО, ОДНАКО, МЫ НЕ МОЖЕМ ГАРАНТИРОВАТЬ, ЧТО ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НЕ БЫЛИ В ПЕРЕКРЕСТНОМ КОНТАКТЕ С АЛЛЕРГЕНОМ».

ОБУЧЕНИЕ В СЛУЧАЕ КРИТИЧЕСКИХ СИТУАЦИЙ



- ЕСЛИ У ГОСТЯ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИЗНАКИ АЛЛЕРГИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ, ВАМ СЛЕДУЕТ:
 - ПОЗВОНИТЬ В СЛУЖБУ СКОРОЙ ПОМОЩИ
 - СРАЗУ ПОСТАВИТЬ В ИЗВЕСТНОСТЬ ДИРЕКТОРА ВАШЕГО РЕСТОРАНА
 - ТАК КАК ВЫ НЕ ЯВЛЯЕТЕСЬ ДОКТОРОМ, ПОЖАЛУЙСТА, СОБЛЮДАЙТЕ ДИСТАНЦИЮ И ПОЛАГАЙТЕСЬ НА ВАШЕГО ДИРЕКТОРА РЕСТОРАНА, ЧТОБЫ ОН СКООРДИНИРОВАЛ ВАШИ ДЕЙСТВИЯ В ЭТОЙ СИТУАЦИИ
 - НЕ ЧУВСТВУЙТЕ СЕБЯ ВИНОВАТЫМ И НЕ ПРИНИМАЙТЕ ВИНУ НА СЕБЯ

ЧТО МНЕ ДЕЛАТЬ?



- РАССМОТРИТЕ ВСЕ ВОПРОСЫ И ПРОБЛЕМЫ
- ПОДПИШИТЕ ФОРМУ, ПОДТВЕРЖДАЮЩУЮ ПРОХОЖДЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ АЛЛЕРГЕНО-СОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ
- ПОСМОТРИТЕ, ЕСТЬ ЛИ РЯДОМ С ПОСТЕРОМ ПРО АЛЛЕРГЕНЫ МЕСТНЫЙ НОМЕР СКОРОЙ ПОМОЩИ И АДРЕС БЛИЖАЙШЕЙ БОЛЬНИЦЫ
- ОПРЕДЕЛИТЕ И РАЗМЕСТИТЕ ВСЕ МАТЕРИАЛЫ ПО АЛЛЕРГЕНО-СОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ (СТИКЕРЫ И РАСКЛЕЕННЫЕ РЕКЛАМНЫЕ МАТЕРИАЛЫ) В РЕСТОРАНЕ
- СДЕЛАЙТЕ ОБЗОР ТОГО, КАК ОТВЕЧАТЬ ГОСТЯМ НА ЗАПРОСЫ, КАСАЮЩИЕСЯ АЛЛЕРГЕНОВ



ОБУЧЕНИЕ ПО РАБОТЕ С АЛЛЕРГЕНО-СОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ

СПАСИБО!