

ALERGIAS ALIMENTARES

COMO MANTER CLIENTES SEGUROS E INCLUÍDOS!

A CADA 10 SEGUNDOS, UMA REAÇÃO ALÉRGICA A ALIMENTOS LEVA UMA PESSOA AO PRONTO-SOCORRO.

OS 9 PRINCIPAIS ALERGÊNICOS ALIMENTARES COMUNS



AMENDOIM



NOZES



TRIGO



LEITE



OVO



SOJA



PEIXE



LAGOSTA



GERGELIM

Alergias alimentares são graves. UMA REAÇÃO ALÉRGICA A ALIMENTOS PODE MATAR.
Quando estiver servindo uma pessoa com alergia alimentar:



**SEJA GENTIL COM
CLIENTES QUE TÊM
ALERGIAS ALIMENTARES.**

Eles podem não se sentir
à vontade para fazer
refeições fora de casa.



**DÊ RESPOSTAS
ABERTAS E HONESTAS
QUANDO OS CLIENTES
FIZEREM PERGUNTAS.**

Isso pode ajudá-los a tomar
decisões seguras.

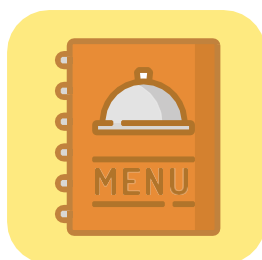


**CRIE UM ESPAÇO SEGURO PARA O MANUSEIO
DE ALIMENTOS, EVITANDO O CONTATO ENTRE
ALIMENTOS SEGUROS E ALERGÊNICOS.**

Todos os equipamentos alimentícios usados
na produção de alimentos seguros para
alergias devem ser limpos e higienizados
adequadamente antes do uso.



**DÊ AOS SEUS
CLIENTES MUITAS
CHANCES DE
INFORMAR SOBRE
SUAS ALERGIAS.**



**CERTIFIQUE-SE DE QUE AS
INFORMAÇÕES QUE VOCÊ
COMPARTILHA COM OS CLIENTES
SEJAM SIMPLES E PRECISAS.**

Menus, placas e rótulos
devem estar atualizados.



**MANTENHA SEU TREINAMENTO EM
ALERGIA ALIMENTAR ATUALIZADO.**

Saber como reconhecer e reagir a uma reação
de alergia alimentar pode salvar uma vida!

**LIGUE PARA O 911
AO PRIMEIRO SINAL
DE REAÇÃO!**



FARE

Food Allergy Research & Education

foodallergy.org