

Szczypta wiedzy szefa kuchni

- Pracujesz w branży gastronomicznej?
- Szukasz sposobu, jak przyciągnąć nowe osoby, które rzadko sięgają po oferty gastronomiczne i tym samym poszerzyć grono stałych klientów i klientek?
- Chcesz, żeby klienci i klientki z alergiami byli zadowoleni z Twoich usług, wracali do Ciebie i polecali Cię swoim znajomym?

Osoby chorujące na alergię pokarmowe napotykają na trudności w znalezieniu miejsc, w których mogłyby zjeść bezpieczne dla siebie posiłki. Twoja praca może poprawić jakość ich życia! Bez względu na to, czy pracujesz w restauracji, kawiarni, lodziarni, cateringu czy pieczesz torty na zamówienie, dzięki wprowadzeniu kilku zmian przyciągniesz nowe osoby oraz sprawisz, że będą do Ciebie wracać i polecać Cię innym! To doskonała okazja, by pokazać, że Twoje usługi są dla każdego, bo dbasz o zdrowie i bezpieczeństwo wszystkich gości, także tych z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.

Zapoznaj się ze „Szczyptą wiedzy szefa kuchni”, a przekonasz się, że dzięki wprowadzeniu kilku zmian i właściwych procedur możesz zyskać stałych, wiernych gości, doceniających Twoją pracę, empatię i zaangażowanie. Możesz wykorzystać poniższe materiały bezpłatnie do nauki własnej oraz szkolenia personelu.

Mamy dla Ciebie:

- 5 filmów, które pokażą Ci jak duże znaczenie mogą mieć alergeny dla osób z alergiami
- 5 listów, które zainspirowały nas do nagrania tych filmów
- 2 checklisty, które ułatwią Twoim klientom i klientkom składanie zamówień, a Tobie – ich przyjmowanie i realizację
- podstawowe informacje o alergenach i kontaminacji
- propozycję ścieżki postępowania w sytuacji, gdy klient lub klientka zgłasza reakcję alergiczną na podaną potrawę

Co znajdziesz w „Szczypcie wiedzy szefa kuchni”?

1. „Moda” na dietę bezglutenową

2. Z czego to jest zrobione?
3. Tzw. „ilości śladowe”
4. Ryzyko kontaminacji
5. Nietolerancja laktozy a alergię na mleko – o co w tym wszystkim chodzi?
6. Jak możesz pomóc, gdy klient lub klientka zgłasza reakcję alergiczną?
7. Co w sytuacji, gdy nie dopełnisz swoich obowiązków?
8. Co możesz zrobić, by Twoi klienci i klientki byli bezpieczni? Podsumowanie

Mamy też dla Ciebie kilka dobrych praktyk i szablonów dokumentów, które ułatwią Ci wprowadzenie tych praktyk w życie.

„Moda” na dietę bezglutenową

Jeżeli pracujesz w branży gastronomicznej, zapewne coraz częściej spotykasz osoby, które proszą o przygotowanie potrawy bez jakiegoś składnika. Czasami prośby te wynikają z ich stylu życia, a czasami są wynikiem choroby: alergii, nietolerancji pokarmowej, celiakii i wielu innych, przy których eliminacja określonego składnika jest niezbędnym elementem procesu leczenia. Z roku na rok rośnie liczba osób, u których reakcje alergiczne mają coraz silniejszy i coraz bardziej gwałtowny przebieg. Przypadkowe lub nieświadome spożycie alergenu może zakończyć się dla nich nie tylko dolegliwościami żołądkowymi czy wysypką. Może doprowadzić także do pokrzywki, obrzęku, trudności w oddychaniu, konieczności zażycia leków, hospitalizacji, a nawet... śmierci.

Film

Przeczytaj historię, która zainspirowała nas do nagrania tego filmu:

Latem byliśmy nad morzem. Uwielbiam jeść kolację podziwiając zachód słońca. Nic nie może się równać z tym widokiem! Szkoda tylko, że poszukiwania odpowiedniego miejsca trwają tak długo... Od czasu, gdy w jednej restauracji moje przedramiona zapłonęły ogniem, bo oparłam je na stole, na którym znajdowały się okruszki chleba. Na początku nie zdawałam

sobie sprawy z tego, co się dzieje. Najpierw zaczęła mnie swędzieć jedna ręka, potem druga. Świąd stawał się coraz bardziej irytujący, a ja drapałam i drapałam aż w końcu podeszła kelnerka i krzyknęła „Ale się Pani poparzyła na słońcu!” A przecież przyjechaliśmy raptem 3 godziny temu i jeszcze nie byliśmy na plaży! Spojrzałam na moje ręce, a one były krwioście czerwone, pokryte bąblami, zupełnie jakby obrus wykonany był z pokrzywy... Na szczęście po sąsiedzku była apteka. Przez cały tydzień musiałam się chronić przed słońcem, nie weszłam do morza, nie mogłam spać... Dlatego nie jadamy w miejscach, w których sprzedają produkty z glutenem i bez. Owszem, dzięki temu, że dieta bezglutenowa stała się w pewnym sensie modna, jest nam łatwiej, bo jest większa dostępność produktów. Ale ludzie nie wiedzą, że nietolerancja glutenu, alergię na gluten czy celiakię, to choroby, które wymagają całkowitej eliminacji glutenu dla zdrowia, a niekiedy również życia osoby zmuszonej (nie bójmy się tego słowa), do diety bezglutenowej. A w takich miejscach łatwo o pomyłkę, zwłaszcza gdy np. bułki z glutenem i bezglutenowe przechowywane są obok siebie. Wystarczy, że się ze sobą stykają, że są krojone na tej samej desce, że osoba, która je kroi czy podaje wcześniej dotykała bułki z glutenem i już jest katastrofa.

Osoby, które są na diecie bezglutenowej, nie mogą spożywać pszenicy (i wszystkich jej odmian), jęczmienia, żyta ani owsa, chyba że są oznaczone certyfikowanym znakiem przekreślonego kłosa.

Z czego to jest zrobione?

Za pytaniami o skład potrawy nie kryje się próba „wyłudzenia” przepisu kucharza, a zdobycie podstawowej wiedzy na temat bezpieczeństwa posiłku, który miałby zostać spożyty przez osobę chorującą na alergię. Aktualnie obowiązujące przepisy wymieniają aż 14 grup produktów spożywczych, o których występowaniu w potrawie musisz informować osoby zamawiające u Ciebie posiłek. Umieszcza się je w ogólnodostępnym „wykazie składników i alergenów”.

Film

Przeczytaj historię, która zainspirowała nas do nagrania tego filmu:

Mamy swoją ulubioną kawiarnię. Dobrze nas w niej już znają, bo regularnie wpadamy na pączki z różą, które są jedyną bezpieczną słodkością dla naszej 5-letniej córeczki. Alergia na orzechy jest u niej bardzo niebezpieczna, dlatego praktycznie wszystko przygotowujemy samodzielnie w domu. Możliwość kupienia tych pączków zawsze dawała nam wytchnienie i namiastkę zwykłego życia, bez ciągłego czuwania...

Niestety, straciliśmy ją.

Ostatnim razem nie było pączków z różą. Przesympatyczna sprzedawczyni zaproponowała nam biszkopcik posmarowany musem truskawkowym jako wypiek nie zawierający orzechów. Nasza córeczka spróbowała kawałek, ale nie zjadła nawet połowy. Po kilkunastu minutach zaczął ją boleć brzuch, pojawiły się wymioty i pokrzywka. Karetka zabrała ją do szpitala, gdzie musiała zostać przez kilka dni na obserwacji...

Zgłosiliśmy sprawę do lokalnego oddziału Sanepidu z prośbą o kontrolę cukierni pod kątem orzechów i informowania klientów o wykazie składników i alergenów. W informacji pokontrolnej przeczytaliśmy m.in.:

„W dniu x.y.z. doszło do pomyłki pracownika, który do dekoracji ciasta zamiast wiórek z białej czekolady użył płatków migdałowych. Na opakowaniu tychże płatków zawarto informacje o możliwej obecności m.in. orzechów. Katalog wyrobu gotowego nie został jednak okazany klientowi, bo personel kawiarni nie został w tym zakresie przeszkolony.”

Zobacz pełną listę składników i alergenów:

Obowiązek informowania o następujących składnikach i alergenach wynika z Rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku:

1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a. syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;
 - b. maltodekstryn na bazie pszenicy;
 - c. syropów glukozy na bazie jęczmienia;

- d. zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne;
- 3. Jaja i produkty pochodne;
- 4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a. żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b. żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
- 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- 6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a. całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
 - b. mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c. fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d. estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a. serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
 - b. laktitolu;
- 8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- 9. Seler i produkty pochodne;
- 10. Gorczyca i produkty pochodne;
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej

bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Dobra praktyka!

Dobrą praktyką, ułatwiającą wybór potrawy i skracającą czas podejmowania decyzji, jest:

- zamieszczenie skróconego wykazu składników i alergenów w postaci tabeli włożonej do menu
- oznaczenie każdej potrawy w menu symbolami od 1 do 14, w zależności od użytych składników.

Żeby ułatwić Ci przygotowanie takiej tabeli, opracowałyśmy ją w formie edytowalnego arkusza, który możesz dostosować graficznie do swoich potrzeb. Znajdziesz go poniżej.

Załącznik: skrócony wykaz składników i alergenów – szablon

Tzw. „ilości śladowe”

Jeżeli używasz gotowych półproduktów (również przypraw), przepisz ich pełny skład. Pamiętaj, aby na bieżąco (przy każdej dostawie nowej partii) kontrolować etykiety półproduktów użytych do przygotowania potrawy – ich składy również mogą się zmieniać! Do wykazu składników i alergenów przepisz także te pozycje, które zostały określone przez producenta jako „może zawierać...”, „może zawierać śladowe ilości...”, „w zakładzie używane są również...”, „możliwa obecność...” itp. Prawo nie zna pojęcia „ilości śladowe”, określenie to nie jest prawidłowe i nie powinno być stosowane. Dla osoby, która ma ciężką postać alergii, informacja, że posiłek „może zawierać” określone składniki bywa decydująca o jej zdrowiu i życiu.

Dlatego też w naszym szablonie skróconego wykazu składników i alergenów proponujemy oznaczenie pełnym kolorem tych składników, które występują w potrawie, a jaśniejszym kolorem tych składników, które mogły znaleźć się w daniu, bo np. używasz przyprawy, której producent co prawda nie napisał na

opakowaniu, że zawiera mleko i jajka, ale może tak być, ponieważ w jego zakładzie również są one przetwarzane.

Film

Przeczytaj historię, która zainspirowała nas do nagrania tego filmu:

W niedzielne popołudnie wybraliśmy się całą rodziną do rzemieślniczej piekarni. Urzekły nas chrupiące, maślane ciastka z kawałkami czekolady. Miła sprzedawczyni zapewniła nas, że nie zawierają orzeszków ziemnych. To dla nas bardzo ważne, ponieważ nasz dwuletni synek ma ciężką alergię właśnie na fistaszki. Były pyszne, bardzo nam wszystkim smakowały! Ale nie Adasiowi... Wziął do buzi tylko jednego gryza i od razu wypluł. Zdążył jeszcze powiedzieć „Mamo, nie smakuje mi” zanim zasnął. Pomyślałam, że to nie może się dziać naprawdę, przecież pytaliśmy! Sprzedawczyni nie powiedziała nam, że ciastka mogą zawierać orzeszki ziemne... Tłumaczyła, że to tylko śladowe ilości, to przecież nieistotne... A ja trzymałam na kolanach nieprzytomne dziecko, walczące o każdy oddech. Mój mąż rozmawiał przez telefon z dyspozytorem medycznym. Każda minuta czekania na zespół ratownictwa medycznego wlekała się jak godzina. Jego serce waliło jak młot, usta wyglądały, jak oblane wrzątkiem, a ja miałam tylko jedną myśl w głowie: czy mój syn to przeżyje?

Przeżył, ale od tamtej pory jemy tylko w domu.

Ryzyko kontaminacji

Masz opracowany dokładny wykaz składników i alergenów? Aktualizujesz go na bieżąco? Udostępniasz klientom i klientkom? Doskonale!

A jak rozwiązujesz problem zanieczyszczeń krzyżowych (kontaminacji)?

Kontaminacja w gastronomii to inaczej zanieczyszczenie krzyżowe żywności. To pojęcie prawdopodobnie kojarzy Ci się z zatruciami pokarmowymi, ponieważ jest

głównym sposobem rozprzestrzeniania się i namnażania bakterii (głównie wtedy, gdy produkty surowe mają kontakt z ugotowanymi, ale nie tylko). Zapobieganie kontaminacji jest ważne także w przypadku alergii i nietolerancji pokarmowych, ponieważ gdy używasz tych samych przyborów i narzędzi kuchennych do przygotowania potrawy np. glutenowej i bezglutenowej, to przenosisz alergeny z potrawy glutenowej na bezglutenową. Na przykład krojąc pieczywo glutenowe i bezglutenowe na tej samej desce. Albo gdy masz jedną łyżkę do nakładania wszystkich smaków lodów, to przenosisz białka mleka krowiego czy białka orzechów z lodów mlecznych do sorbetów. I choć może nie być tego widać gołym okiem, to w ten sposób dochodzi do zanieczyszczenia krzyżowego sorbetów białkami mleka i orzechów. Zobacz to na filmie i koniecznie przeczytaj historię, która znajduje się pod nim.

Film

Przeczytaj historię, która zainspirowała nas do nagrania tego filmu:

Kilka dni temu byliśmy na lodach w zaprzyjaźnionej, osiedlowej kawiarni. Z wykazem składników i alergenów w ręce wybieraliśmy sorbety. I udało się! Czysty skład: same owoce i dodatek cukru. Widzieć błysk radości w oku dziecka – bezcenne. W końcu można było poczuć się normalnie, tak jak inne rodziny. Wydawać by się mogło, że to „tylko lody”, a nas zabrały w podróż beztroski i czystej radości dziecka, które ze względu na silną alergię na białka mleka krowiego na co dzień je tylko domowej roboty sorbety z owoców.

Kilka minut po spróbowaniu smaku radość przysła niczym bańka mydlana. Na twarzy naszego dziecka, szczególnie wokół ust, zaczęły pojawiać się plamy. Czerwone, coraz ciemniejsze, wręcz purpurowe. Doszedł kaszel. Przerażliwy, duszący. Byliśmy przerażeni widząc, jak nasze dziecko dusi się i zgina w pół, nie mogąc złapać oddechu. Podaliśmy leki, które zawsze mamy przy sobie. Na szczęście zadziałały.

Wprost przeciwnie do procedur w kawiarni. Smaki sorbetów były bezpieczne, nie zawierały alergenów. Co więc było nie tak? Co spowodowało reakcję anafilaktyczną?

Brudna łyżka.

Jedna łyżka do nakładania lodów mlecznych, tych z orzechami i sorbetów.

Dobra praktyka!

Żeby ułatwić Ci przyjmowanie zamówień od osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi przygotowaliśmy dla Ciebie checklistę w formie edytowalnego arkusza, który możesz dostosować graficznie do swoich potrzeb. Znajdziesz go poniżej.

Załącznik: checklista zamówienia (alergia)

Dobra praktyka!

1. Dokładnie myj i dezynfekuj ręce po każdej czynności brudnej i po każdej zmianie rodzaju przygotowywanych potraw. Ręce najpierw umyj, a potem zdezynfekuj. Przykład: jeżeli przygotowujesz ciasto do pizzy, a następnie chcesz kroić warzywa do sałatki, to pomiędzy tymi czynnościami musisz umyć i zdezynfekować ręce, żeby nie doszło do zanieczyszczenia krzyżowego w żywności.
2. Stosuj rozdzielność narzędzi drobnych (np. sztućców, cedzaków, desek itd.) używanych podczas produkcji do różnych grup żywności (np. osobne do mięsa, nabiału, jaj, ryb, pieczywa).
3. Oznacz sprzęty drobne rozdzielne do różnych grup żywności. Przykładowo możesz używać desek do krojenia w różnym kolorze, gdzie do danego koloru przypiszesz daną grupę żywności np. niebieska do ryb.
4. Sprzęt drobny myj i dezynfekuj po każdym użyciu.
5. Przed ponownym użyciem sprzętów i każdorazowo przed rozpoczęciem produkcji umyj je i zdezynfekuj, żeby mieć pewność, że nie doszło do zanieczyszczenia krzyżowego. Nie wykorzystuj tych samych sprzętów do przygotowania lub nakładania innych produktów. Najpierw je umyj, potem zdezynfekuj.

6. Dezynfekcja jest bardzo ważnym procesem, nie pomijaj jej. Proces ten poprzedza mycie.
7. Do nakładania różnych zamówień również używaj oddzielnych przyborów. Przykład: jeżeli używasz tej samej gałkownicy do lodów z orzechami i sorbetu truskawkowego dochodzi o kontaminacji. Produkt (sorbet truskawkowy), który mógł w składzie nie zawierać orzechów, przez użycie tej samej gałkownicy został nimi zanieczyszczony.
8. Zwróć uwagę, aby surowce otwarte z różnych grup produktów były przechowywane rozdzielnie. Ważne, żeby poszczególne, różne produkty nie stykały się z innymi. Nawet jeśli używasz paru rodzajów mąk, to nie kładź ich tak, żeby się mieszały. Nie odkładaj produktów w przypadkowe miejsce. Dzięki temu zmniejszysz ryzyko zakażenia krzyżowego.

Nietolerancja laktozy a alergia na mleko – o co w tym wszystkim chodzi?

Osoba, która ma alergię na białka mleka krowiego (potocznie: na mleko), nie może spożywać mleka ani jego przetworów.

W powyższej checkliście znajduje się część poświęcona na modyfikacje zamówienia. Doceniamy, że chcesz, aby danie, które nam serwujesz, było smaczne i pięknie się prezentowało. Gdy dana osoba zgłasza alergię na białka mleka krowiego i rezygnuje np. z bitej śmietany w deserze, a Ty chcesz, żeby ten deser mimo to wyglądał bardziej jak deser, to zanim dołożysz coś w zamian (ciastko, rurkę z kremem czy owoce) upewnij się, że taka modyfikacja jest bezpieczna dla tej konkretnej osoby – bo to również mogą być dla niej alergeny. I odwrotnie: jeżeli klient lub klientka prosi, aby nie dodawać do deseru kiwi i truskawek, to nie polewaj go “w zamian” jogurtem.

Produkty bezlaktozowe nie są alternatywą dla osób uczulonych na białka mleka krowiego. Laktoza jest cukrem. Produkty bezlaktozowe są więc pozbawione cukru, a białka nadal są w nich obecne. Na szczęście coraz popularniejsze są napoje roślinne!

Film

Przeczytaj historię, która zainspirowała nas do nagrania tego filmu:

Rzadko kiedy wychodzimy zjeść na mieście. Moje dzieci mają liczne alergie pokarmowe i znalezienie dla nich posiłku bez mleka, jaj, soi, orzechów, kokosów, cytrusów, kiwi i truskawek jest niemałym wyzwaniem. W końcu, ile można jeść frytek... Jak już, to szukamy najpewniej wegańskich, bo kuchnia wegańska pozbawiona jest produktów odzwierzęcych, czyli na pewno nie ma w niej jaj i mleka, choć soja, orzechy i kokosy są tam bazą. Kilkakrotnie zdarzało nam się jednak, że wegańskie pierogi owszem, były wegańskie (czyli ciasto nie zawierało jaj, a w farszu były np. same pieczone jabłka), ale – i choć nie było tego w menu – przed podaniem pierogi były polewane jogurtem lub dodatkowo układano na nie truskawki czy posypywano je orzechami... Zawsze odsyłamy takie danie.

Pamiętam, jak pewnego razu zamówiliśmy wegańskie pierogi z jagodami, a dostaliśmy pierogi polane jogurtem. W menu ani w wykazie składników i alergenów nie było o nim mowy. Zapytana o jogurt kelnerka powiedziała, że to jogurt bezlaktozowy... A to przecież nadal mleko krowie, więc gdzie tu danie wegańskie...

Jak możesz pomóc, gdy klient lub klientka zgłasza reakcję alergiczną?

1. Przede wszystkim zapytaj, czy potrzebuje pomocy.
2. Zachowaj dyskrecję – jeżeli jest to możliwe zaoferuj przejście w miejsce, gdzie jest mniej osób (stres związany z tym, że inni klienci będą się przyglądać, lub co gorsza – nagrywać filmiki – może zaostrzyć reakcję alergiczną). Jeżeli będziecie zmieniać miejsce, poproś inną osobę z obsługi o zabezpieczenie mienia klienta lub klientki przed kradzieżą.
3. W razie potrzeby wezwij pogotowie. Nie dzwoń nigdzie z tego numeru, dopóki nie przyjedzie karetka – dyspozytor medyczny może oddzwonić, musisz mieć wolną linię. Jedna osoba z obsługi powinna wyjść przed budynek i wskazać drogę zespołowi ratownictwa medycznego.

Jeżeli dana osoba ma przy sobie adrenalinę, może jej użyć lub poprosić Cię o pomoc. Przygotuj się na taką możliwość już teraz – [obejrzyj film "Klik ratuje życie"](#).

Dobra praktyka!

Raz w roku weź udział / zorganizuj dla swojego personelu szkolenie z udzielania pierwszej pomocy w przypadku wystąpienia anafilaksji (a także innych sytuacji związanych ze spożywaniem posiłku, np. zadławieniem, nagłym spadkiem lub wzrostem cukru u osoby z cukrzycą itd.). Prawidłowo rozpoznając objawy we właściwym momencie zadzwonisz po pogotowie i będziesz w stanie opisać dyspozytorowi, co się dzieje, a jak wiadomo czas jest najistotniejszym czynnikiem przy ratowaniu życia.

Co w sytuacji, gdy nie dopełnisz swoich obowiązków?

Sporządzenie pełnego wykazu składników i alergenów, jego bieżące aktualizowanie i udostępnianie jest obowiązkiem prawnym. Za jego niedopełnienie grozi kara pieniężna. Polska Inspekcja Handlowa w latach 2016–2020 zakwestionowała 1/3 kontrolowanych partii żywności z powodu braku lub nieprawidłowo podanych informacji o alergenach.

W 2014 r. w Wielkiej Brytanii jeden z restauratorów, w ramach oszczędności, zamiast sproszkowanych migdałów dodawał do potraw sproszkowane orzeszki ziemne. Jeden z jego klientów, który przy składaniu zamówienia poinformował obsługę o alergii na orzeszki ziemne, zmarł na skutek zjedzenia potrawy. W 2016 r. restaurator został skazany za zabójstwo. Jak myślisz, dlaczego tak się stało? Ten restaurator oszukiwał swoich klientów, podawał im nieprawdziwe informacje na temat składu potraw i wiedząc o alergii na orzeszki ziemne świadomie podał je klientowi, który zgłosił alergię podczas składania zamówienia.

Co możesz zrobić, by Twoi klienci i klientki byli bezpieczni? Podsumowanie

1. W tworzenie wykazu składników i alergenów, warto zaangażować cały personel, dzięki temu podniesie się jego świadomość.
2. Aktualizuj wykaz składników i alergenów. Sprawdzaj składy produktów, które są dostarczane do Twojego zakładu. Czasami ten sam produkt od tego samego producenta, potrafi zmienić wykaz składników i być może pojawią się w nim potencjalne alergeny, niebezpieczne dla Twoich klientów.

3. Pamiętaj, że lista alergenów, to za mało i oprócz tego musisz znać cały skład danego wyrobu.
4. Dbaj o rozwój swoich pracowników. Postaw na okresowe ich szkolenia.
5. Jeśli osoba składająca zamówienie zgłosi Ci alergię, dopytaj go o szczegóły. Nie bój się tego robić. Dodatkowo ustal z kuchnią, czy jesteście w stanie przygotować potrawę zgodnie ze wskazanymi przez klienta lub klientkę wkluczeniami.

„Szczypta wiedzy szefa kuchni” to szczypta wiedzy, która może uratować życie Twoim klientom i klientkom.

Publikacja powstała jako efekt testowania innowacji społecznej „Szczypta wiedzy szefa kuchni” w ramach inkubatora „Włącznik Innowacji Społecznych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (POWER), Oś priorytetowa: IV Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, Działanie: 4.1 Innowacje społeczne.

[belka:

https://drive.google.com/drive/u/O/folders/1doDqkkBuIMxP8w2_39zo199kAk8R1m mx]