



# DIPARTIMENTO DELLA SALUTE DELLA CONTEA DI NASSAU

## Sensibilizzazione sulla sicurezza delle allergie alimentari



### Allergeni alimentari più comuni



Latte



Uova



Pesce



Molluschi



Frutta a guscio



Arachidi



Grano



Semi di soia



Sesamo

\* Se ti viene detto che una persona ha un'allergia alimentare, segui la regola delle quattro 'R' illustrata di seguito:

- **Riferisci** il problema dell'allergia alimentare al manager o al responsabile.
- **Riesamina** l'allergia alimentare con il cliente e controlla le etichette degli ingredienti.
- **Ricordati** di verificare la procedura di preparazione in modo da rilevare eventuali contatti incrociati.
- **Rispondi** al cliente e fornisci tutte le informazioni pertinenti.

### Per evitare il contatto incrociato con gli allergeni:

- Pulire e igienizzare accuratamente tutti gli utensili (ad es., forchette, cucchiai, coltelli, spatole, pinze, taglieri, ciotole, pentole e padelle) e tutte le superfici di preparazione prima dell'uso.
- Preparare i pasti con una barriera monouso pulita come fogli di alluminio, carta per alimenti, ecc.
- Non utilizzare le stesse friggatrici e lo stesso olio utilizzati per altri alimenti.
- Lavarsi le mani e sostituire i guanti dopo aver toccato potenziali allergeni alimentari.
- Evitare soluzioni sbrigative, ad esempio togliere le noci dall'insalata. Anche una minima quantità di un allergene può causare una reazione grave e potenzialmente letale.

### I sintomi di una reazione allergica comprendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Respiro affannoso e/o sensazione di nodo in gola
- Comparsa improvvisa di vomito, crampi o diarrea
- Prurito, formicolio o gonfiore del viso, all'interno o in prossimità di bocca, palpebre, lingua, labbra, cuoio capelluto, mani e piedi e/o orticaria
- Perdita dei sensi

**CONTATTA IMMEDIATAMENTE IL 911 e AVVISA LA  
DIREZIONE se un ospite ha una reazione allergica.**

Questo organismo ha designato \_\_\_ dipendenti come responsabili della sicurezza alimentare che hanno completato un programma di formazione sugli allergeni alimentari approvato dal Commissario del Dipartimento della salute della Contea di Nassau. Se hai un'allergia alimentare, informa un membro dello staff.

