

# غذائی الرجیاں سنگین ہو سکتی ہیں

الرجی پیدا کرنے والی غذا کی ایک چھوٹی مقدار بھی نقصان دہ ہو سکتی ہے

جب کوئی کسٹمر کسی ملازم کو غذائی الرجی کے بارے میں اطلاع دے تو ملازم کو چاہیے کہ وہ:

نو سب سے زیادہ عام الرجی پیدا کرنے والی غذائیں یہ ہیں:

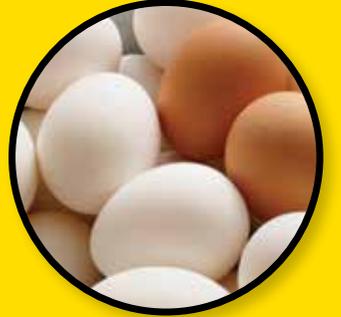
- شیف یا مینیجر سے پوچھے کہ آیا آرڈر کردہ ڈش میں الرجی پیدا کرنے والی غذا موجود ہے یا وہ اس سے رابطے میں آئی ہے۔
- شیف یا مینیجر جو کچھ کہے وہ کسٹمر کو بتادے۔
- ہرگز اندازہ نہ لگائے! سوالات پوچھے!

کراس آلودگی کی روک تھام کے لیے، کچن اسٹاف اور ملازموں کو چاہیے کہ وہ:

- سبھی اجزاء کی جانچ کریں اور پیکجڈ غذاؤں کے لیبلز پڑھیں۔
- اپنے ہاتھوں کو دھوئیں۔
- اپنے دستاں تبدیل کریں۔
- کام کی سطحوں کو صاف کریں۔
- کوئی بھی ایسے سامان یا برتن ہرگز استعمال نہ کریں جنہیں دوسری غذائیں تیار کرنے کے لیے استعمال کیا گیا ہو۔
- ہرگز وہ تیل استعمال نہ کریں جنہیں دیگر غذائیں تیار کرنے کے لیے استعمال کیا گیا ہو۔
- چھینٹیں اڑنے اور چھلک کر گرنے کی روک تھام کریں۔
- تیار ڈش کو دیگر ڈشوں سے علیحدہ رکھیں۔



مونگ پھلی



انڈے



پیڑ کے اخروٹ



دودھ



مچھلی



گیہوں



گھونگھا



سویا



تل

اگر کسی کسٹمر کو الرجیاتی رد عمل ہوتا ہے تو 911 پر کال کریں