

# Know Your Food Allergens

Many different food items can cause dangerous allergic reactions amongst customers. The most common food allergens are caused by these nine food items:

The Big

9



Milk



Wheat



Eggs



Soy



Crustacean  
Shellfish



Sesame



Peanuts



Fish



Tree Nuts

## Serving Customers with Food Allergies

- Tell a customer exactly how each dish is made and include any special ingredients. If you aren't sure, ask a manager.
- Suggest menu items that do not contain the allergen.
- Identify the allergen special order on your order ticket and tell kitchen staff about the allergen.
- Hand deliver the allergen special order to the guest separate from other food to prevent cross-contamination.



If cross-contamination occurs **DO NOT serve the contaminated dish to the customer. Set it aside and ask your manager for assistance.**

If a severe allergic reaction occurs **call 9-1-1 and tell your manager.**

For more information and resources on food safety, visit: [foodsafetyfocus.com](https://foodsafetyfocus.com)

# Conozca los alérgenos alimentarios

Muchos alimentos diferentes pueden causar reacciones alérgicas peligrosas entre los clientes. Los alérgenos alimentarios más comunes son causados por estos nueve alimentos:

LOS

9

PRINCIPALES



Leche



Trigo



Huevos



Soya



Crustáceos



Sésamo



Cacahuete  
(maní)



Pescado



Frutos  
secos

## Atención a clientes con alergias alimentarias

- Dígale a un cliente exactamente cómo se prepara cada plato e incluya cualquier ingrediente especial. Si no está seguro, pregúntele al gerente.
- Sugiera artículos del menú que no contengan el alérgeno.
- Identifique el pedido especial de alérgenos en la nota de la orden e informe al personal de cocina sobre el alérgeno.
- Entregue personalmente el pedido especial de alérgenos al cliente separado de otros alimentos para prevenir la contaminación cruzada.



Si se produce una contaminación cruzada, **NO sirva el plato contaminado al cliente. Hágalo a un lado y pídale ayuda al gerente.**

Si ocurre una reacción alérgica severa, **llame al 9-1-1 e informe al gerente.**

Para obtener más información y recursos sobre seguridad alimentaria, visite: [foodsafetyfocus.com](https://foodsafetyfocus.com)