

## المسببات الثمانية الرئيسية للحساسية

أعراض الحساسية	
• فقدان الوعي	الحليب
• ضيق التنفس	البيض
• حكة أو وخز في الفم أو حول الوجه وفروة الرأس واليدين والقدمين	السمك
• الطفح الجلدي (البثور)	القشريات
• الصفير أو صعوبة التنفس	المحار
• تورم الوجه أو الجفون أو اللسان أو الشفتين أو اليدين أو القدمين	القمح
• ضيق الحلق (صعوبة البلع)	فول الصويا
• نوبات القيء المفاجئة أو التقلصات أو الإسهال	الفول السوداني
	المكسرات بأنواعها

## إذا أخبرك أحد العملاء بحساسيته تجاه أحد الأطعمة:

- أبلغ الشخص المسئول (PIC) بأمر هذه الحساسية.
- تحقق مرة أخرى من طبيعة هذه الحساسية من العميل وراجع الملصقات الخاصة بمكونات الطعام.
- استجب لطلب الضيف وأطلعه على ما توصلت إليه.
- تذكر أن تقوم بمراجعة خطوات إعداد الطعام لتجنب أي تلوث محتمل مباشر أو غير مباشر بالمادة المسببة للحساسية، كأن يقلى الطعام المطلوب بدهن سبق استخدامه في قلي طعام آخر يحتوي على المادة المسببة للحساسية.
- إذا تم ارجاع طبق من الطعام إلى المطبخ بسبب وجود مادة مسببة للحساسية، فلا تحاول أن تزيل المادة المسببة للحساسية وتعيد الطبق مرة أخرى للعميل. فإن أي أثر ولو ضئيل لتلك المادة قد يسبب الحساسية للشخص المعني.

**أبلغ الشخص المسئول على الفور إذا ظهرت  
على أحد العملاء أي أعراض للحساسية!**