

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1404/03/27

تعداد بازدید: 2038

راهنمایی کسب و کار

راهنمایی الرژی برای کسب و کارهای مواد غذایی

آرژی غذایی، تهدید یا فرصت؟

امروزه، آرژی و عدم امنیت غذایی در جهان به طور باور نکردنی در حال افزایش است. این موضوع، چالش‌های جدیدی را برای کسب و کارهای مواد غذایی ایجاد کرده است که اگرچه تهدیدی برای بسیاری از کسب و کارها به حساب می‌آید، اما فرصتی برای رشد و پیشرفت و جلب اعتماد و جذب مشتریان جدید نیز می‌باشد. داده‌های آماری بیانگر این موضوع هستند که در طی سال‌های اخیر، تعداد مرگ و میر ناشی از آرژی در کسب و کارهای غذایی افزایش یافته است. در سال 2019، حدود 150 مرگ و میر ناشی از آرژی غذایی در آمریکا گزارش شده است. همچنین بین سال‌های 2001 تا 2010، تعداد مرگ و میر ناشی از آرژی غذایی در رستوران‌ها ۵۰٪ افزایش یافته است. از طرفی، افزایش آگاهی عمومی، شدت واکنش‌های آرژیک و فعالیت‌های گروه‌های حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان باعث شده تا شکایت از کسب و کارهای مواد غذایی نیز افزایش پیدا کند. در سال 2020، حدود 3000 شکایت به سازمان غذا و داروی آمریکا در مورد عدم رعایت قوانین آرژی مواد غذایی ارائه شده است، همچنین از انس بازرسی مواد غذایی کانادا 1000 شکایت در مورد عدم رعایت قوانین آرژی در سال 2019 ثبت کرده است.

Food Allergy Or Intolerance

اگر شما به مواد غذایی خاصی حساسیت دارید،
عدم تحمل غذایی دارید یا بیماری سلیاک دارید،
لطفاً قبل از سفارش غذا و نوشیدنی، در مورد مواد تشکیل‌دهنده آن‌ها با پرسنل ما صحبت کنید

WWW.SFBBIRAN.COM



وظیفه کسب و کارها برای جلوگیری از عدم امنیت غذایی چیست؟

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1404/03/27

تعداد بازدید: 2038

امروزه، در بسیاری از کشورهای دنیا از جمله ایران، قوانینی برای الزام کسب و کارهای مواد غذایی به ارائه اطلاعات آرژی به مشتریان وجود دارد و کسب و کارها برای کمک به افزایش ایمنی غذایی، وظیفه دارند استانداردها و نکات بهداشتی غذایی را رعایت کنند تا خطر مرگ و میر ناشی از امنیت غذایی کاهش یابد. به طور مثال، شما به عنوان صاحب یک کسب و کار غذایی موظف هستید تا اطلاعاتی مربوط به مواد غذایی آرژی‌زا به کار رفته در غذای خود را در دسترس مشتری‌ها قرار دهید. طبق قانون مواد غذایی، در صورتی که از هر یک از ۱۴ ماده آرژی‌زا به عنوان مواد تشکیل‌دهنده در غذا و نوشیدنی خود استفاده می‌کنید، باید به مصرف‌کنندگان اطلاع دهید. این موارد شامل قوی‌ترین و شایع‌ترین مواد غذایی آرژی‌زا شناخته شده است که عبارت است از:

شايع ترین مواد غذایی آرژی زا

خردل	گرفس
بادام زمینی	غلات حاوی گلوتن (گندم و جو)
کنجد	سخت پوستان (مانند میگو و خرچنگ)
سویا	تخم مرغ
دی‌اکسید گوگرد و سولفات‌ها	ماهی
مغزهای درختی (مانند بادام، فندق، گردو، بادام هندی، پسته)	شیر
ترم تنان (مانند صدف‌ها و حلزون)	لوبین

راهکارهایی برای ارائه اطلاعات آرژن:

- برچسب‌گذاری: یکی از بهترین راهکارها برای ارائه اطلاعات آرژن، استفاده از برچسب‌های واضح و خواناً بر روی منوها و بسته‌بندی مواد غذایی است. این برچسب‌ها باید به طور واضح نام مواد آرژی‌زا را ذکر کنند.
- آموزش پرسنل: پرسنل باید در مورد آرژی‌ها و نحوه ارائه اطلاعات به مشتریان آموزش بیانند. آن‌ها باید بتوانند به سوالات مشتریان در مورد مواد آرژی‌زا پاسخ دقیق و کاملی بدهنند.
- ارائه اطلاعات آنلاین: کسب و کارهای مواد غذایی می‌توانند اطلاعات مربوط به آرژن‌ها را در وبسایت یا اپلیکیشن خود نیز ارائه دهند.

مزایای ارائه اطلاعات آرژن:

- افزایش رضایت مشتریان: در اختیار قرار دادن اطلاعات مربوط به آرژن‌ها در مواد غذایی، مشتریان هر کسب و کاری را خوشحال می‌کند و حس اعتماد را بالاتر می‌برد. به همین دلیل، اگر شما مشتریان خود را نسبت به مواد آرژی‌زا آگاه کنید، قطعاً آن‌ها جزء مشتریان وفادار شما خواهند شد.
- جلوگیری از بروز واکنش‌های آرژیک: با اطلاع و آگاهی به مصرف‌کنندگان از بسیاری اتفاقات مربوط به حساسیت‌های آرژی‌زا پیشگیری می‌کنید و همین موضوع موجب نجات افراد می‌شود.
- ایجاد شهرت مثبت: زمانی که کسب و کار شما استانداردهای بهداشت مواد غذایی را رعایت می‌کند و نسبت به آگاهی مشتریان خود احساس مسئولیت می‌کند، بدون شک مشتریان نیز به دلیل وفاداری، تبلیغات کلامی دارند که همین امر می‌تواند موجب شهرت کسب و کار شما شود.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1404/03/27

تعداد بازدید: 2038

در صورت وجود موقعیت بحرانی چه باید کرد؟

اگر در رستوران شما کسی دچار آلرژی یا همان [حساسیت غذایی](#) شد، آمادگی برای اقدامات اولیه بسیار اهمیت دارد. ما در ادامه به برخی اقدامات مهم می‌پردازیم:

1. ارزیابی وضعیت: با فرد صحبت کنید و علائم او را بپرسید. اگر فرد علائم شدید آلرژی مانند مشکل در تنفس، تورم گلو یا بشورات پوستی دارد، فوراً با اورژانس تماس بگیرید. اگر علائم فرد خفیفتر است، مانند خارش یا کهیر، می‌توانید اقداماتی که در ادامه آمده را انجام دهید.

2. به فرد کمک کنید: اگر فرد داروی ضد آلرژی مانند اپی نفرین دارد، به او کمک کنید تا آن را مصرف کند. اگر فرد داروی ضد آلرژی ندارد، به او آنتی‌هیستامین بدھید. به فرد آب برای نوشیدن بدھید و او را در مکانی امن و راحت قرار دهید.

3. با پرسنل رستوران صحبت کنید و با هم هماهنگ باشید: از آنها بخواهید از ورود افراد دیگر به محل حادثه جلوگیری کنند و با آمبولانس تماس بگیرند همچنین دیگر مشتریان را آرام کنند.

راه حل پاکنماد برای مدیریت و جلوگیری از وقوع تاثیرات آلرژی‌های غذایی چیست؟

مشاوره تخصصی، آموزش کارکنان درباره آلرژی‌ها و نحوه ارائه کمک به افراد در موقع بروز واکنش‌های آلرژیک، همچنین راهنمایی در مدیریت و ارائه اطلاعات شفاف درباره مواد تشکیل‌دهنده غذاها، به بهبود عملکرد کسب‌وکار شما کمک می‌کند و آن را به استانداردهای بهداشت مواد غذایی نزدیک‌تر می‌سازد.

رعایت استاندارد [SFBB](#) (Safer Food, Better Business) در رستوران‌ها و کسب‌وکارهای مواد غذایی، نه تنها به بهبود کیفیت غذا و بهداشت رستوران کمک می‌کند، بلکه نقش مهمی در جلب اعتماد مشتریان دارد. در کنار رعایت اصول عمومی ایمنی غذایی، آگاهی و مدیریت صحیح آلرژن‌ها در منو نیز از اهمیت بالایی برخوردار است. ارائه اطلاعات دقیق در مورد مواد غذایی آلرژی‌زا، می‌تواند از بروز واکنش‌های آلرژیک خطرناک جلوگیری کند و سلامت مشتریان را تضمین نماید.

همه‌ی کارکنان رستوران باید نسبت به راهنمای آلرژی غذایی آموزش دیده باشند تا در موقع ضروری، پاسخ‌گو باشند و بتوانند از استانداردهای بهداشتی پیروی کنند. با کمک سیستم‌های نظارتی مانند پاکنماد، می‌توان کنترل بیشتری بر وضعیت بهداشت و سلامت غذا داشت و ریسک‌های احتمالی را کاهش داد. همچنین، به کارگیری راهکارهای کنترل آلرژن و اطلاع‌رسانی صحیح به مشتریان، جزو الزامات اصلی برای دریافت گواهینامه‌های معتبر بهداشتی است.

رعایت این موارد نه تنها باعث افزایش رضایت مشتریان می‌شود، بلکه در درازمدت اعتبار برند شما را نیز تقویت می‌کند.

در دنیای امروز، مشتریان به دنبال غذاهای سالم و بهداشتی هستند. با رعایت استانداردهای بهداشت مواد غذایی، مطابق با مستندات منتشرشده در وبسایت رسمی food.gov.uk، نه تنها از سلامت مصرف‌کنندگان محافظت می‌کنید، بلکه اعتماد و وفاداری آن‌ها را نیز جلب خواهید کرد.

فرصت را از دست ندهید - ثبت‌نام کنید و کیفیت را به سطحی بالاتر ببرید.

[همین حالا ثبت‌نام کنید!](#)

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1404/03/27

تعداد بازدید: 2038

راهنمای الرژی خانواده

آموزش جامع تست‌های مواد غذایی حساسیت‌زا

موادغذایی الرژی زا

واکنش سریع به مسمومیت‌ها و آرژی‌زاهای