

آلرژی غذایی، تهدید یا فرصت؟

امروزه، آلرژی 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 آلرژی در کسب و کارهای غذایی افزایش یافته است. در سال 2019، حدود 150 مرگ و میر ناشی از آلرژی غذایی در آمریکا گزارش شده است. همچنین بین سال‌های 2001 تا 2010، تعداد مرگ و میر ناشی از آلرژی غذایی در رستوران‌ها 50% افزایش یافته است. از طرفی، افزایش آگاهی عمومی، شدت واکنش‌های آلرژیک 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 آلرژی مواد غذایی ارائه شده است، همچنین اژانس بازرسی مواد غذایی کانادا 1000 شکایت در مورد عدم رعایت قوانین آلرژی 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 تشکیل‌دهنده‌ی آن‌ها با پرسنل ما صحبت کنید

WWW.SFBBIRAN.COM



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

امروزه، در بسیاری از کشورهای دنیا از جمله ایران، قوانینی برای الزام کسب و کارهای مواد غذایی به ارائه‌ی اطلاعات آلرژی 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 آلرژی‌زا 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 آلرژی‌زا به عنوان مواد تشکیل‌دهنده در غذا و نوشیدنی خود استفاده می‌کنید، باید به مصرف‌کنندگان اطلاع دهید. این موارد شامل قوی‌ترین و شایع‌ترین مواد غذایی آلرژی‌زا شناخته شده است که عبارت است از:

شایع ترین مواد غذایی آلرژی‌زا	
کرفس	خردل
غلات حاوی گلوتن (گندم و جو)	بادام زمینی
سخت پوستان (مانند میگو و خرچنگ)	کنجد
تخم مرغ	سویا
ماهی	دی اکسید گوگرد و سولفیت‌ها
شیر	مغزهای درختی (مانند بادام، فندق، گردو، بادام هندی، پسته)
لوبین	ترم تنان (مانند صدف‌ها و حلزون)

راهکارهایی برای ارائه‌ی اطلاعات آلرژن:

- برچسب‌گذاری: یکی از بهترین راهکارها برای ارائه‌ی اطلاعات آلرژن، استفاده از برچسب‌های واضح و خوانا بر روی منوها و بسته‌بندی مواد غذایی است. این برچسب‌ها باید به طور واضح نام مواد آلرژی‌زا را ذکر کنند.
- آموزش پرسنل: پرسنل باید در مورد آلرژی‌ها و نحوه‌ی ارائه‌ی اطلاعات به مشتریان آموزش ببینند. آن‌ها باید بتوانند به سوالات مشتریان در مورد مواد آلرژی‌زا پاسخ دقیق و کاملی بدهند.
- ارائه‌ی اطلاعات آنلاین: کسب و کارهای مواد غذایی می‌توانند اطلاعات مربوط به آلرژن‌ها را در وب‌سایت یا اپلیکیشن خود نیز ارائه دهند.

مزایای ارائه اطلاعات آلرژن:

- افزایش رضایت مشتریان: در اختیار قرار دادن اطلاعات مربوط به آلرژن‌ها 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 آلرژی‌زا آگاه کنید، قطعاً آن‌ها جزء مشتریان وفادار شما خواهند شد.
- جلوگیری از بروز واکنش‌های آلرژیک: با اطلاع و آگاهی به مصرف‌کنندگان از بسیاری اتفاقات مربوط به حساسیت‌های آلرژی‌زا 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.

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 بثورات 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 اپی‌نفرین دارد، به او کمک کنید تا آن را مصرف کند. اگر فرد داروی ضد آلرژی ندارد، به او آنتی‌هیستامین بدهید. به فرد آب برای نوشیدن بدهید 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 آلرژی های غذایی چیست؟

مشاوره تخصصی، آموزش کارکنان درباره آلرژی‌ها و نحوه ارائه کمک به افراد در مواقع بروز واکنش‌های آلژیک، 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 (Safer Food, Better Business) (**SFBB**) 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. ارائه‌ی اطلاعات دقیق در مورد مواد غذایی آلرژن‌زا، می‌تواند از بروز واکنش‌های آلژیک خطرناک جلوگیری کند و سلامت مشتریان را تضمین نماید.

همه‌ی کارکنان رستوران باید نسبت به راهنمای آلرژی غذایی آموزش دیده باشند تا در مواقع 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، به‌کارگیری 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!

راهنمای آلرژی خانواده

آموزش جامع تست‌های مواد غذایی حساسیت‌زا

مواد غذایی آلرژی‌زا

واکنش سریع به مسمومیت‌ها و آلرژی‌زاها