**Procedimiento Operativo Estándar de Alérgenos (FOH)**

**PROPÓSITO:** Servir platillos de comida libre de alérgenos a nuestros clientes con alergias alimentarias.

**ALCANCE:** Este procedimiento applica a todo empleado envuelto en el servicio a nuestros clientes con alergias alimentarias.

**PALABRAS CLAVES:** Alergias, Limpieza, Contacto Cruzado, Equipo y Lavado de Manos

1. Determinación inicial de alergias en la mesa
2. Rol a seguir “Antes de iniciar con tomarle la orden, hay alguna alergia alimenticia aqui en la mesa de la cual yo nececito estar al tanto de?”.
3. El cliente informa al Mesero(a) del alérgeno especifico del qual es alergico(a).
4. El Mesero(a) llena el boleto rosado de Alérgenos.
5. Cuando el platillo con el alérgeno identificado ha sido ingresado en el systema de POS, el Mesero(a) tiene que seleccionar ALERGIA (ALLERGY) y en el botton de memo, identificar el alérgeno.
6. Despues, el Mesero(a) llevara el boleto rosado a un Gerente de la cocina.
7. El Gerente de la cocina tiene que seguir la preparación entera del platillo en la cocina.
8. Despues de que el platillo este preparado para servir, el Gerente de la Cocina llevara el platillo y servirlo al cliente.
9. Este proceso asegurará la seguridad y calidad del platillo.

**MONITOREO:** Todo empleado encargado de recibir, preparar y servir los platillos de comida con alérgenos, tienen que asegurar que este proceso se siga.

**ACCIÓN CORRECTIVA:**

1. Entrenar el empleado de nuevo a qualquier que se encuentre de no seguir este proceso.
2. No sirva el platillo al cliente con una alérgia alimentaria, si hay cualquier pregunta o duda si hay un alérgeno presente en el platillo.
3. Active el plan de acción de emergencia si hay un cliente con pontencial de tener una anafilaxia que haya consumido un alérgeno de comida. Llame al 911!

**VERIFICACIÓN:** Todas las acciónes correctivas tienen que ser revisadas y documentadas por la Gerencia.