

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 7

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

مسببات الحساسية

تعد الحساسية الغذائية رد فعل محتمل الخطورة لاستهلاك بعض الأطعمة أو الإضافات بعينها. بالنسبة للأفراد المصابين بحساسية، من الممكن أن يحدث رد فعل في غضون دقائق أو ساعات، ومن الممكن أن تتراوح الأعراض من طفيفة إلى مهددة للحياة. من الممكن أن تشمل ردود الفعل التحسسية على ظهور بثور، أو احمرار الجلد أو الطفح الجلدي، أو الوخز أو الإحساس بحكة في الفم، أو الوجه، أو اللسان، أو تورم الشفاه، أو القيء أو الإسهال، أو تشنجات البطن، أو السعال، أو سماع صوت صفير عند التنفس، أو الدوار، أو الدوخة أو ظهور بعضها مجتمعة.



بالنسبة إلى بعض الأفراد، من الممكن أن تتسبب كمية ضئيلة من الطعام المسبب للحساسية في ظهور رد الفعل التحسسي.

التهاب الحلق والأحبال الصوتية، وضيق في التنفس. إن لاحظت رد فعل تحسسيًا، أخبر المدير.

إن ساءت حالة العميل، اتصل بـ 911 وابق بصحبة العميل لحين وصول مقدم المساعدة.

يتعين على الشخص المسئول أن يكون بوسعه وصف المسببات الرئيسية للحساسية الغذائية والأعراض التي من الممكن أن تتسبب في ظهورها على شخص حساس يعاني من رد فعل تحسسي.

مع إصابة شخص واحد من كل 25 أمريكيًا بحساسية غذائية، يزيد احتمال قيام المطاعم بخدمة عملاء يحتاجون إلى وجبات خاصة طبقًا لشبكة الحساسية والحساسية المفرطة من الأطعمة <http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-food-allergies>.

تسبب ثمانية أطعمة في 90% من مجمل ردود الفعل التحسسية ذات الصلة بالحساسية الغذائية، وهي:

1. اللبن (مثل الزبدة، والزيادي، والجبن، وحليب الشيكولاتة، والمنتجات، والحلوى)
2. البيض (أي طعام يحتوي على البيض)
3. الفول السوداني
4. المكسرات (مثل الجوز، واللوز، والبندق، والكاجو، والفسق، وجوز البقان)
5. الأسماك (مثل السمك المفلطح، والسلمون، والقاروس، والقذ)
6. القشريات (مثل السلطعون، والكرنند، والروبيان)
7. القمح (مثل الخبز، والدقيق، والرو، والخبز البلدي، والحلوى، وقطع الحساء، وبعض النكهات)،
8. الصويا (مثل التوفو، والصوص).

أنواع الأطعمة الخطرة تجدها في بوفيهات الحلوى، والصوص، والسلطات، والأطعمة المتنوعة، والأطعمة المقلية، والوجبات التي تتضمن العديد من المكونات.

الفصل 1-201.10 (B)
2-102.11 (C) (9)
3-602.11 (B) (5) من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

الفصل 1-201.10 (B)

يُقصد بـ «الأطعمة الأساسية المسببة للحساسية»:

(a) اللبن، البيض، الأسماك (مثل القاروس، السمك المفلطح، سمك القد، وتشمل المحار القشري مثل، السلطعون، أو الكركند، أو الروبيان)، والمكسرات (مثل اللوز، أو جوز البقان، أو الجوز)، والقمح، والفول السوداني، وفول الصويا؛
(b) أي مكون غذائي يحتوي على البروتين المشتق من أحد الأطعمة، على النحو المحدد في الفقرة الفرعية (1) (a) من هذا التعريف.

الفصل 2-102.11 (C) (9)

وصف الأطعمة المحددة بصفاتها مسببًا رئيسيًا للحساسية الغذائية والأعراض التي من الممكن أن تتسبب بها المسببات الرئيسية للحساسية الغذائية لشخص مصاب بالحساسية ويُظهر رد فعل تحسسي. بند أساسي نو أولوية

الفصل 3-602.11 (B) (5)

اسم المصدر الغذائي لكل مسبب رئيسي من مسببات الحساسية الغذائية موجود في الطعام، ما لم يكن مصدر الطعام جزءًا بالفعل من الاسم الشائع أو المعتاد للمكون ذي الصلة (يسري اعتبارًا من 1 يناير/ كانون ثاني، 2006). بند أساسي نو أولوية

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

الحساسية الغذائية هي نوع محدد من رد الفعل يبدية جهاز المناعة، حيث ينتج الجسم أجسامًا مضادة لأحد أنواع الأطعمة، ومن ثم فيمجرد ابتلاع هذا النوع وارتباطه بالجسم المضاد، يصاب الشخص برد فعل تحسسي.

الحساسية الغذائية

ما الذي تحتاج إلى معرفته؟

يعاني ملايين الأفراد من الحساسية الغذائية التي من الممكن أن تتراوح أعراضها من الطفيفة إلى المهددة للحياة.



أكثر الأغذية المسببة للحساسية شيوعاً



القشريات



الأسماك



المكسرات



الفول السوداني



الصويا



القمح



اللبن



البيض

*** اعط العميل دائماً الفرصة لاتخاذ قراره المستنير.**

عندما يخطرک العميل أن أحد الأشخاص بصحبته يعاني من الحساسية الغذائية، اتبع الأربع التعليمات التالية:

- **أهل** مشكلة الحساسية الغذائية إلى مدير القسم، أو الشخص المسئول.
- **راجع** مع العميل مسببات الحساسية الغذائية وتأكد من بطاقات المحتويات.
- **تذكر** مراجعة إجراء الإعداد للتعرف على أي إجراء يحدث في اتصال متبادل بأحد مسببات الحساسية الغذائية.
- **استجب** للعميل وأخطره بالنتائج التي توصلت إليها.

*** مصادر الاتصال المتبادل بمسببات الحساسية الغذائية:**

- زيوت الطهي والرداذ والبخار المتصاعد من طهي الأطعمة.
- لمس أو ملامسة الأطعمة التي تحتوي على مسببات الحساسية للأطعمة الخالية من الحساسية (أي ملامسة الكعك الذي يحتوي على المكسرات للكعك الخالي من المكسرات).
- **يتعين تنظيف أية معدات أطعمة تستخدم في معالجة الأطعمة الخالية من مسببات الحساسية بشكل كامل وتعقيمها قبل الاستخدام.**
- جميع أدوات المائدة (أي الملاعق، والسكاكين، والمغارف، والماسكات)، والأواح التقطيع، والصحون، والأوعية، ومقالي الأطعمة، وصواني المخبوزات، وأسطح الإعداد.
- القلايات والشوايات.
- غسل اليدين وتغيير القفازات بعد مناولة مسببات الحساسية الغذائية المحتملة.

*** إن أصيب العميل برد فعل تحسسي، اتصل بخدمات الطوارئ 911 وأبلغ الإدارة.**

