

# Om någon får en reaktion

Även om du och dina kollegor gjort allt ni kunnat för att förhindra kontamination kan en gäst reagera på något i maten. Då är det viktigt att agera lugnt och snabbt

## 1. Fråga

Fråga om gästen har någon känd allergi och i så fall mot vad, vad hon heter och hur hon mår; har hon svårt att andas, klåda eller magont?

## 2. Ge läkemedel

Om gästen har med sig läkemedel mot allergi (exempelvis adrenalinpenna), läs den enkla instruktionen och injicera omedelbart läkemedlet, exempelvis i benet. Det går att injicera genom kläderna!

## 3. Ring 112

Ring ambulans om symtomen verkar allvarliga. Var beredd att svara på frågor om vad som hänt och vad gästen heter.

## 4. Stanna hos gästen

Lämna inte gästen ensam. Ge inte kall dryck. Låt personen vila, fysisk ansträngning kan förvärra reaktionen.

## 5. Meddela chefen

Tala om för ansvarig person i restaurangen vad som hänt.

## 6. Spara maten

Spara den mat som gästen ätit av. Frys in i en ny, ren plastpåse. Detta är mycket viktigt för en senare analys.

Tänk på att en analys syftar till att förebygga nya sjukdomsfall – inte till att hitta syndabocker.

Om man har avtal med ett företag för skadeståndsbekämpning kan man ta hjälp av det

för att låta analysera misstänkt mat. Man kan också ta kontakt med Livsmedelsverket.

## 7. Spara förpackningar

Spara alla förpackningar till de råvaror som använts i rätten. Det kan hända att ett recept har ändrats utan att produkten har märkts om.

## 8. Skriv upp namnet

Om gästen avviker; skriv upp namn och telefonnummer, så att restaurangen kan ta kontakt senare och ta reda på hur det gick. Det är också viktigt att senare kunna meddela gästen vad som orsakat reaktionen. Uppmana gästen att inte gå hem ensam, reaktioner kan komma efter ett tag och reaktioner kan ge förvirring.

## 9. Skydda andra gäster

Stoppa specialrätter gjorda på samma ingredienser tills restaurangen vet vad som gått snett.

## 10. Ta hjälp

Ta hjälp av den lokala tillsynsmyndigheten för miljö och hälsa för att utreda vad som kan ha brustit.

## 11. Analysera

När allt är avslutat, försök lära av det som hänt så att det inte upprepas. Restaurangen har producentansvar och blir skadeståndsskyldig gentemot gästen. Har en leverantör gjort fel bör man värdera om man ska ha kvar leverantören samt kräva ersättning för restaurangens kostnader.