



ÇOCUK ALERJİ
İMMÜNOLOJİ VE
ASTİM DERNEĞİ



Besin Alerjili Misafirin Kabulü ve Otelde Alınacak Önlemler

«Küçük bir hata = ciddi reaksiyon»

Dr. Burçin Beken

Acibadem Üniversitesi

Çocuk İmmünolojisi ve Alerji Hastalıkları

Neden bu konu kritik?

- Besin alerjisi = potansiyel ölümcül reaksiyon (anafilaksi = alerjik şok)
- Oteller = kontrolün zor olduğu ortamlar
- En sık risk:
 - Çapraz bulaş
 - Yanlış bilgi
 - Etiket eksikliği
- Güvenli hizmet → Hayat kurtarır + marka değerini artırır



Otelde riskli alanlar

En kritik:
Aynı bıçak/kaşık/kepçe/maşa kullanımı



AÇIK BÜFELER



ORTAK MUTFAK
EKİPMANLARI



TATLI/SOS/
GARNİTÜR
ALANLARI



BAR/İÇECEK
HAZIRLANAN
ALANLAR



ÇOCUK
MENÜLERİ

Mutfakta temel riskler

- Aynı yüzeyde farklı yemek hazırlama
- Yağların tekrar kullanımı
- «İçinde yok ama bulaşmış olabilir» durumu
- Personelin farkındalık eksikliği

İçermiyor demek temas etmemiş demek değildir, küçük bir bulaş bile riskli olabilir!

Mutfakta alınması gereken önlemler

- Ayrı hazırlık alanı (mümkünse)
- Ayrı ekipman (bıçak, tava, kesme tahtası, vb.)
- Eldiven deęişimi + el hijyeni
- Alerjen içeren ve içermeyen gıdaların ayrılması
- Kızartma yağlarının ayrılması

Alerjen güvenli hazırlık protokolü oluşturulmalı

Açık büfede riskler

- Misafirlerin servis kaşığıı karıştırması
- Gıdaların birbiriyle temas etmesi
- Yanlış etiket- yanlış ürün
- Çocukların kendi yiyeceklerini kendilerinin alması

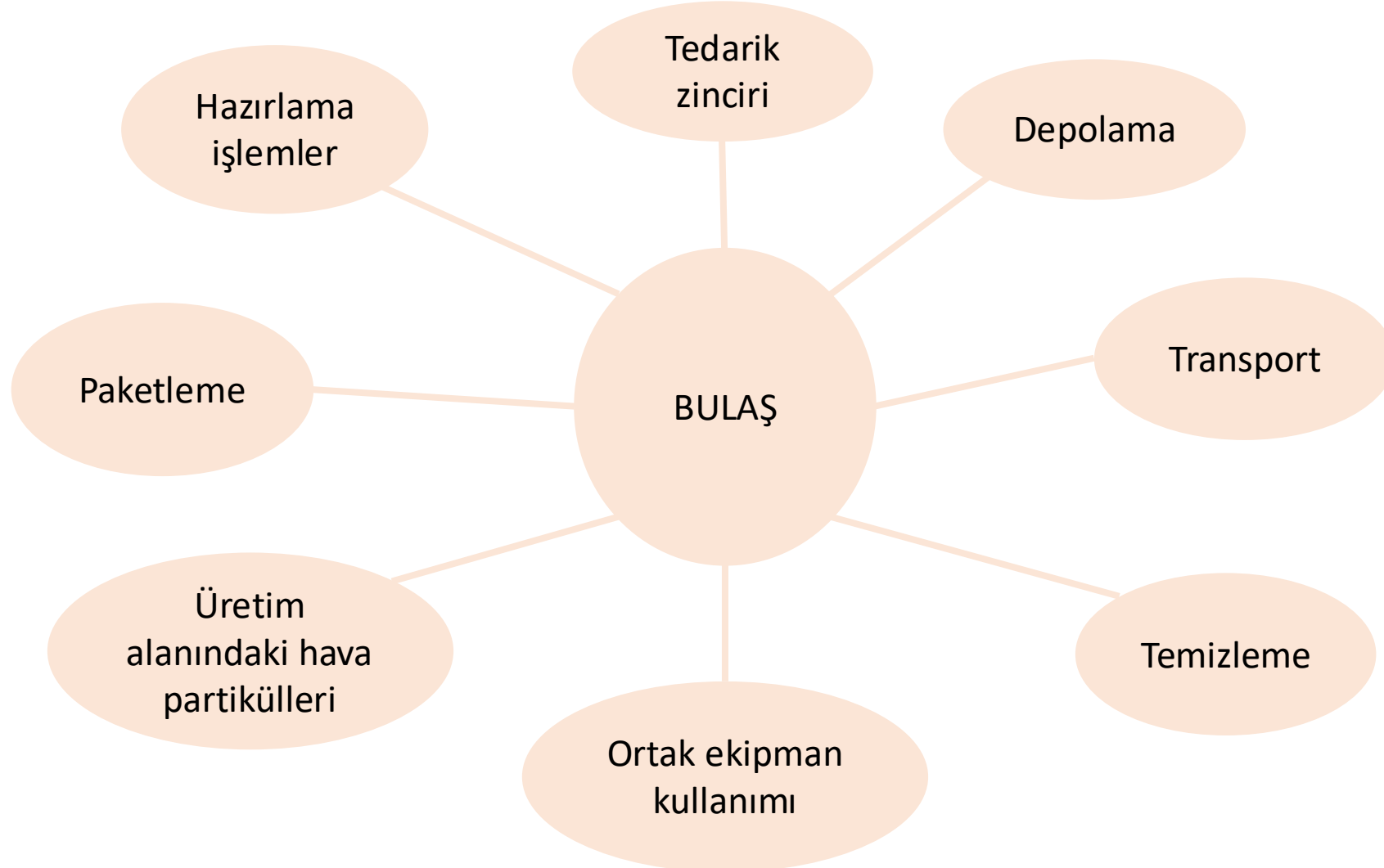
En kritik risk: bulaşın anlık ve kontrolsüz olması

Açık büfede önlemler

- Her ürün için ayrı servis ekipmanı
- Alerjen içeren ürünlerin ayrı alanda servis edilmesi
- Cam kapak/koruma
- Personel destekli servis (self servis yerine)
- Alerjili misafirler için özel tabak hazırlanması

Büfeden değil mutfaktan servis yaklaşımı

Bulaş nasıl olur?



Bulaş- örnekler

- Fındık alerjisi → Fındıklı kek kesilen bıçakla sade kek kesmek
- Susam alerjisi → Susamlı simit ile susamsız simidi aynı sepete koymak
- Süt alerjisi → Sütlü içecek hazırlanan makine ile içecek hazırlamak
- Fıstık alerjisi → Fıstık ezmesi bulaşmış ellerle masaya dokunmak

Alerjik çocuklar alerjik besini yemek zorunda değil, temas bile reaksiyon için yeterli olabilir!


Bulaş nasıl önlenir?

- Fiziksel ayırım (alan / ekipman)
- Zaman ayırımı (önce alerjen içermeyen yemek hazırlanır)
- Temizlik protokolü
- Personel eğitimi

Mikroskopik miktar bile reaksiyon yapabilir!

Etiketleme nasıl olmalı?

- Net ve görünür etiket
- «içerir» ve «içerebilir» ayrımı
- Büyük ve anlaşılır yazı
- Standart alerjen listesi
- QR kod / dijital menü avantaj olabilir



Süt
Yumurta
Yer fıstığı
Kabuklu kuruyemişler
Buğday
Soya
Balık
Kabuklu deniz ürünleri
Susam

Mikroskopik miktar bile reaksiyon yapabilir!

Güvenli yemek sunumu

- Misafirle aktif iletişim
- «Sizin için özel hazırlanacak» yaklaşımı
- Şef/ sorumlu kişi ile direkt temas
- Servis sırasında tekrar doğrulama

Alerjik misafir = VIP misafir

Gerçek hayattan bir senaryo

- 3 yaşında çocuk, yer fıstığı alerjisi mevcut
- Aile otele girişte durumu bildiriyor
- Açık büfede «fıstık içermiyor» denilen tatlıdan tüketiyor
- 10 dk içinde
- Dudaklarda şişme
- Öksürük
- Nefes darlığı

ANAFİLAKSİ



Gerçek neden: Tatlı fıstık içermiyor ama servis kaşığı fıstıklı tatlıya temas etmiş!

Sorun içerik değil, bulaş!

Yanlış uygulama



- Aynı servis kaşığı kullanımı
- «İçinde yok» diyerek güven verme
- Açık büfede serbest temas
- Tüm ürünlerin yan yana olması
- Personelin alerji farkındalığının düşük olması

Doğru uygulama



- Her ürün için ayrı servis ekipmanı
- «içermez» yerine «temas yok» garantisi
- Alerjik misafirlere özel hazırlık
- Alerjen içeren ürünlerin ayrılması
- Eğitimli personel + sorumlu kişi

Doğru sistem kurulursa hata bireysel olmaktan çıkar!



Teşekkürler...