食物过敏

如何确保和顾及客人安全！

每 10 秒便会出现一位因食物过敏反应而被送进急诊室的患者。

前 9 大常见食物过敏原

花生

树坚果

小麦

牛奶

蛋

大豆

鱼类

贝类

芝麻

食物过敏可能很严重。食物过敏反应有可能致死。在为食物过敏人士提供服务时：

善待对食

物过敏的客人。

他们可能对在外

就餐感到不安。

当客人有问题时，

应坦率诚实地回答。

这样可帮助客人做

出安全的决定。

建立一个安全的食物处理场所，

确保安全的食物不会与过敏原接触。

所有用于生产过敏安全食物的食品设备均须在使用之前进行

适当清洁和消毒。

给客人尽量多的

机会告知其食物

过敏情况。

确保以简单准确的方式

与客人分享信息。

菜单、标识和标签

必须及时更新。

保证及时更新您的食

物过敏培训。

了解如何辨认和处理食物过敏反应，可救人一命!

如发现有过 敏反应迹象，立即拨打 911！

食物过敏研究与教育 (FARE)  
[foodallergy.org](https://www.foodallergy.org/)

Bureau of Climate and Environmental Health  
Division of Food Protection  
Massachusetts Department of Public Health  
250 Washington Street, Boston, MA 02108

电话：(617) 983-6712 |[**FPP.DPH@state.ma.us**](mailto:FPP.DPH@state.ma.us)

[**https://www.mass.gov/lists/food-allergen-awareness-guidance**](https://www.mass.gov/lists/food-allergen-awareness-guidance)