

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。



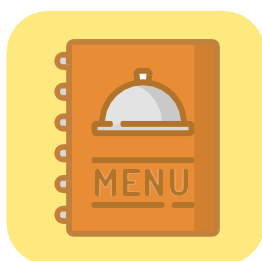
当客人有问题时，
坦率诚实地回答。
这样可帮助客人做出安全的决定。



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！



FARE

Food Allergy Research & Education

foodallergy.org