

食物過敏

如何確保和顧及客人安全！

每 10 秒便會出現一位因食物過敏反應而被送進急診室的患者。

常見九大食物過敏原



花生



木本堅果



小麥



奶類



蛋類



大豆



魚類



甲殼類動物



芝麻

食物過敏很嚴重。食物過敏反應，可能致命。

當您為食物過敏人士準備餐點時：



請善待食物過敏客人。
他們可能會對外出
用餐，感到不安。



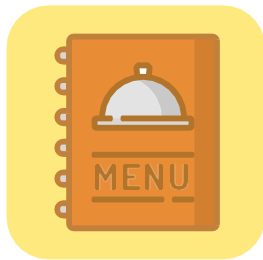
當客人向您查詢時，給
予開通兼坦誠的回答。
這可幫助客人作
安全決定。



建立安全食物處理空間，
確保安全食物不會接觸過敏原。
全部準備非過敏食物的設備，
使用前，均須經適當清潔和消毒。



給客人盡多的
機會告知其食物
過敏情況。



以簡單準確的方式與
客人分享資訊。
菜單、標誌和標籤，
均須為最新的。



適時接受最新食物
過敏培訓。
了解如何辨認和處理食物
過敏反應，可救人一命！



當出現反應跡象，
請致電 911！



FARE

Food Allergy Research & Education

foodallergy.org