

警惕食物过敏原

人人都能发挥重要作用！

了解九大常见食物过敏原



如果有顾客告诉您他们对食物过敏

- **请务必严肃对待。** 过敏反应可能危及生命。
- 向经理或负责人报告过敏信息。
- 向食品制备人员报告过敏信息。
- 了解菜单内容以及具体原料。
- 向食物过敏的顾客提供准确信息。
- 与顾客有效沟通他们关切的问题。

需要注意的过敏症状



气喘



荨麻疹、肿胀或瘙痒等皮肤反应



呼吸困难和头晕等过敏性反应



嘴唇和口腔有灼烧感



流鼻涕



眼睛发痒和流泪

交叉接触

当过敏原接触到不含过敏原的原料时，就会发生交叉接触。例如，当用来夹鱼的钳子碰到了生菜或其他非过敏原食物。

防止交叉接触

- 存放时贴上过敏原标签，与非过敏原食物分开储存。
- 接触过敏原和非过敏原前后清洗双手、器具和表面。根据需要对表面进行消毒。
- 使用洁净的器具和设备制备食物。戴上干净的一次性非乳胶手套。
- 注意烹调含有过敏原的食物时产生的食用油、飞溅物和蒸汽。

如发现任何症状，请立即拨打 **911** 并通知您的经理。