



## 食物過敏安全意識

### 最常見的食物過敏原



牛奶



蛋類



魚類



貝類



樹堅果類



花生



小麥



大豆



芝麻

**\*當您被告知有人出現食物過敏時，請遵循以下四步驟：**

- 將食物過敏問題**轉介**至經理或管理人員。
- 與客戶一同**核實**食物過敏情況並**查看**配料標籤。
- **請謹記**檢查準備用具避免潛在的交叉接觸。
- **及時回應**顧客並將您的**檢查**結果告知他們。

### 防止與過敏原交叉接觸：

- 使用前徹底清潔和消毒所有用具（如叉、湯匙、鏟子、夾子、切菜板、碗、鍋、平底鍋）和所有準備用具的表面。
- 在準備飯菜時使用乾淨的一次遮擋物，如鋁箔紙、熟食紙等。
- 請勿使用烹飪過其他食物的油炸鍋和油。
- 處理完潛在的食物過敏原後需要洗手並更換手套。
- 請勿貪圖便利，例如直接從沙拉中挑出堅果。即使是微量的過敏原也可能引起嚴重的過敏反應，甚至危及生命。

### 過敏反應包括但不限於以下症狀：

- 呼吸急促和/或咽喉腫脹
- 突然性嘔吐、痙攣或腹瀉
- 面部、口腔內或周圍、眼瞼、舌頭、嘴唇、頭皮、手部和腳部出現瘙癢、刺痛或腫脹，和/或蕁麻疹
- 失去意識

**如果顧客出現過敏反應，請立即撥打 911 並通知管理人員。**

本機構已指定\_\_\_\_名員工擔任食品安全員，這些員工已完成由拿索郡衛生署署長准予的食物過敏原培訓計畫。如果您出現食物過敏，請告知工作人員。

