



식품 알레르기 안전 의식

가장 일반적인 식품 알레르기 유발 물질



우유



달걀



생선



갑각류



견과류



땅콩



밀



콩



참깨

* 다른 사람에게 음식 알레르기가 있다는 것을 알게 되면 아래의 4가지 R을 따르십시오.

- 식품 알레르기 문제는 관리자나 담당자에게 **문의하십시오**.
- 고객과 함께 음식 알레르기를 고객과 함께 음식 알레르기를 **검토하고** 성분 라벨을 확인하십시오.
- 잠재적인 교차 접촉에 대비하여 준비 절차를 확인하는 것을 **잊지 마십시오**.
- 고객에게 응답하고 결과를 **알려주십시오**.

알레르기 유발 물질의 교차 접촉을 방지하려면 다음과 같이 하십시오.

- 사용하기 전에 모든 조리기구(예: 포크, 숟가락, 칼, 주걱, 집게, 도마, 그릇, 냄비, 팬) 및 모든 준비용 표면을 철저히 세척하고 소독하십시오.
- 호일, 델리 종이 등 깨끗한 일회용 칸막이를 사용하여 식사를 준비하십시오.
- 다른 음식에 사용했던 것과 같은 튀김기와 기름을 사용하지 마십시오.
- 잠재적인 음식 알레르기 유발 물질을 취급한 후에는 손을 씻고 장갑을 교체하십시오.
- 샐러드에서 견과류를 따는 것과 같은 지름길을 선택하지 마십시오. 아주 적은 양의 알레르기 유발 물질이라도 심각하고 잠재적으로 생명을 위협하는 반응을 일으킬 수 있습니다.

알레르기 반응의 증상은 다음과 같지만 이에 국한되지 않습니다.

- 호흡 곤란 및/또는 목 조임
- 갑작스러운 구토, 경련 또는 설사
- 얼굴, 입 안이나 입 주변, 눈꺼풀, 혀, 입술, 두피, 손, 발 및/또는 두드러기의 가려움증, 따끔 거림 또는 부기
- 의식 상실

손님이 알레르기 반응을 보일 경우 즉시 911에 전화하고 관리팀에 알리십시오.

이 기관은 나소 카운티 보건국 장관이 승인한 식품 알레르기 유발 물질 교육 프로그램을 이수한 ___ 직원을 식품 안전 담당자로 지정했습니다. 음식 알레르기가 있는 경우 직원에게 알려주시기 바랍니다.

