

음식 알레르기는 심각할 수 있습니다

알레르기 유발 식품은 소량이라도 해로울 수 있습니다

가장 흔한 알레르기 유발 식품
9가지는 다음과 같습니다.



땅콩



계란



견과류



우유



생선



밀



갑각류



콩



참깨

고객이 종업원에게 음식 알레르기에 대해 알려주면 종업원은 다음과 같이 해야 합니다.

- 알레르기 유발 식품이 주문한 요리에 들어있거나 알레르기 유발 식품과 접촉한 경우 주방장이나 매니저에게 문의하십시오.
- 주방장이나 매니저가 한 말을 고객에게 알려주십시오.
- 절대로 추측하지 마십시오!
물어보십시오!

교차 오염을 방지하려면 주방 직원과 종업원은 다음과 같이 해야 합니다.

- 모든 재료를 확인하고 포장된 식품의 라벨을 읽으십시오.
- 손을 씻으십시오.
- 장갑을 교체하십시오.
- 작업대를 청소하십시오.
- 다른 음식을 준비하는 데 사용한 장비나 조리도구를 절대로 사용하지 마십시오.
- 다른 음식을 준비하는 데 사용한 기름을 절대로 사용하지 마십시오.
- 다른 재료가 튀거나 흐르지 않도록 하십시오.
- 완성된 요리는 다른 요리와 분리하여 보관하십시오.