

食物过敏可造成严重后果

能引起过敏的食物, 即便量很小, 也可以造成伤害

能引起过敏的九种
常见食物:



花生



蛋



树类坚果



奶



鱼



小麦



贝类



大豆



芝麻

顾客告知服务人员有食物过敏时,
服务人员应该:

- 询问主厨或管理人员, 顾客已点的菜中是否含有或接触过会引发过敏的食物。
- 将主厨或经理的回答告知顾客。
- 切勿猜测! 多提问!

为避免交叉感染, 厨房员工
与服务人员应该:

- 检查所有配料, 并阅读食物包装上的标签。
- 勤洗手。
- 勤换手套。
- 清洁工作台面。
- 不要使用用来准备其他食物的设备或餐具。
- 不要使用用来准备其他食物的油料。
- 防止食物飞溅及溢出。
- 将烹饪好的菜肴与其他菜肴分开放置。