

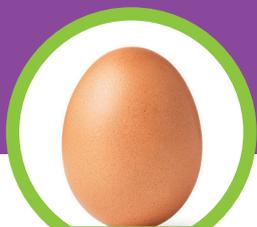
食物过敏意识

9大过敏原



牛奶/乳制品

(黄油、奶酪、冰淇淋)



蛋



鱼



花生



树坚果

(杏仁、松子、山核桃)



甲壳类水产

(虾、蟹、龙虾)



小麦



芝麻

(油、籽)



大豆

(豆腐、酱油、毛豆)

过敏反应的症状

血压下降

失去知觉

过敏性休克

呼吸急促

荨麻疹(红疹)

皮疹

瘙痒

喘息

呼吸困难

面部、舌头、手脚肿胀

突然呕吐、腹泻、腹部

绞痛

喉咙发紧/吞咽困难

症状可能在几分钟内出现,也可能在2小时后出现

当客人告知对食物过敏时

- ✓ 将食物过敏状况报告负责人(PIC)
- ✓ 与顾客一起查看食物过敏情况并检查配料标签
- ✓ 回应客人的要求并告知你的发现
- ✓ 务必检查备餐程序是否存在潜在交叉接触

交叉接触源:

- 餐具
- 砧板
- 刀具
- 围裙
- 手套
- 手
- 烹饪设备
- 食用油
- 蒸汽
- 飞溅物

在可能的情况下,最好指定过敏备餐区。确保大堂团队也接受交叉接触和安全送餐方面的培训。

911

如果客人出现过敏反应症状,请拨打911、通知负责人并陪护客人。