

食物过敏原

食品员工必须了解八种主要食物过敏原。

负责人职责：

负责人 (PIC) 必须对员工进行培训，使他们认识主要食物过敏原。
负责人还必须知道过敏反应的症状。

八个主要食物过敏原



贝类



鱼类



鸡蛋



牛奶



大豆



木本坚果



花生



小麦（面筋）

症状

- 荨麻疹
- 皮肤发红或皮疹
- 嘴周围有麻刺感或发痒
- 面部、舌头或唇部肿胀
- 呕吐或腹泻
- 腹部绞痛
- 咳嗽或气喘
- 头晕或目眩
- 喉咙或声带肿胀
- 呼吸困难
- 意识丧失

**如果客户处于危难中，
请拨打911！**

您应做什么？

① 认真对待客户请求

- 仔细倾听
- 告诉厨师有关食物过敏的情况
- 注意隐藏在酱汁、汤、调味品和油等食物中的过敏原
- 向客户反馈您如何能够满足他们的需求

② 阻止交叉接触

- 自始至终保持订单无过敏原
- 重新开始 - 清洁双手、手套、工作区、用具、平底锅和盘子
- 上菜前仔细检查订单；
仅在没有过敏原时再上菜