

# 食物过敏

## 注意事项

数以百万计的人存在食物过敏的现象，其程度从轻到危及生命不等。



如果顾客有过敏反应，请告知经理并致电 911!

## 顾客做决定

当顾客告诉您在派对中有人对食物过敏时，请遵循以下四项原则：

- 将食物过敏问题告知厨师、经理或负责人，让其处理
- 与客人一起查看食物过敏的情况并检查成分标签
- 切记检查食物制作过程是否有潜在的交叉接触
- 答复顾客并告知他们问题所在

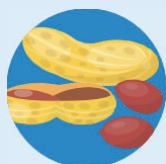
## 避免交叉接触

交叉接触源包括食用油、飞溅物以及烹饪食物产生的蒸汽。

以下物品与食物过敏源接触时，请用热肥皂水彻底清洗：

- 所有用具（勺子、刀子、铲子、钳子等）
- 锅
- 煎锅和烤架

## 最常见的食物过敏源



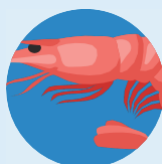
花生类



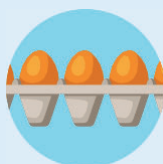
坚果



鱼类



贝壳类



蛋类



奶类



小麦



黄豆

