

食物过敏

须知



数以百万的人患有食物过敏，其程度可从轻微到危及生命不等。

最常见的食物过敏原



花生



坚果



鱼类



带壳的海鲜



蛋类



奶制品



面食



豆制品

*** 告知客人可能的风险，总是让客人自己做出明智的决定。**

当客人告诉您有人在他们的派对上出现食物过敏时，请遵循如下的4R原则：

- **汇报**遇到的食物过敏问题给部门经理，或负责人。
- **重温**客人的食物过敏问题，查阅成分标签。
- **牢记**检查食物准备过程中潜在的交叉接触。
- **回应**客户的提问并告知调查结果。

● **食物交叉接触的来源：**

- * 食用油，飞溅物和烹饪食物所产生的蒸汽。**
- 含有过敏原食品接触或即将接触到非过敏的食物（比如，含有坚果的松饼接触到不含坚果的松饼）。

任何用于加工非致敏食物的设备，在使用前必须彻底清洗和消毒。

- 全部器具（如勺子，刀，刮刀，夹子），切板，碗，锅，盆，烤盘，操作台面。
- 炸锅和烧烤架。
- 在接触潜在致敏食物后应洗手及更换手套。

*** 如果客人有过敏反应，拨打911并通知管理人员。**

