

食物过敏原

什么是食物过敏原？

食物过敏原是食物中的一种物质，会引起过敏反应，例如荨麻疹、瘙痒、灼痛、呼吸急促、喉咙闭合或呼吸困难、恶心、呕吐、腹泻或其他严重症状。对食物过敏原有严重反应的人，即使接触极少量的过敏原，也可能会失去知觉甚至死亡。

如何应对有食物过敏的客人

- 听取他们对过敏的描述。
- 通知经理、厨师或负责人。
- 阅读菜单、食谱和所有配料表，找出潜在过敏原。
- 允许客人自己作出决定。
- 检查客人的菜肴是否被污染。

从准备好的菜肴中去除过敏原，例如一块奶酪，并不能防止过敏反应。如果第一个盘子被污染，请确保准备新鲜的无过敏原的新菜肴。

交叉污染的来源

- 烤架、煎炸油、大炒锅、沙拉吧、百吉饼和切肉机、共用器具或砧板
- 手或手套接触多种食物

如果客人有过敏反应，请立即拨打911 并通知管理层。

9 种主要食物过敏原



鸡蛋



鱼类



甲壳类贝类



小麦



木本坚果



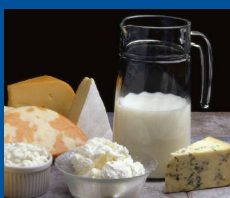
花生



大豆



芝麻



牛奶