

食物過敏可造成嚴重後果

能引起過敏的食物，即便量很小，也可以造成傷害

能引起過敏的九種
常見食物：



花生



蛋



樹類堅果



奶



魚



小麥



貝類



大豆



芝麻

顧客告知服務人員有食物過敏時，
服務人員應該：

- 詢問主廚或管理人員，顧客已點的菜中是否含有或接觸過會引發過敏的食物。
- 將主廚或管理人員的回覆告知顧客。
- 切勿猜測！多提問！

為避免交叉感染，廚房員工與
服務人員應該：

- 檢查所有配料，並閱讀食物包裝上的標籤。
- 勤洗手。
- 勤換手套。
- 清潔工作台面。
- 不要使用用來準備其他食物的設備或餐具。
- 不要使用用來準備其他食物的油料。
- 防止食物飛濺及溢出。
- 將烹飪好的菜餚與其他菜餚分開放置。