

食品法規資料概覽 #7

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、
章節 1-201.10(B);
2-102.11(C)(9);
3-602.11 (B)(5)

1-201.10(B)

「主要食物過敏原」指：
(a) 奶類、蛋、魚類 (如鱸魚、比目魚、鱈魚、包括貝類及甲殼類、如螃蟹、龍蝦或蝦)、木本堅果 (如杏仁、山核桃或核桃)、小麥、花生和大豆；或
(b) 含有本定義第 (1)(A) 分段所指的源自食物蛋白質之食物成分。

2-102.11(C)(9)

描述被確定為主要食物致敏原的食物以及主要食物致敏原在原有過敏反應的敏感個體中可能引起的症狀。^{Pf}

3-602.11(B)(5)

食物所含的每種主要食物致敏原之食物來源名稱、除非該食物來源已是有關成分的通用或常用名稱的一部分 (2006 年 1 月 1 日生效)。^{Pf}

公眾健康理由：

食物過敏是一種涉及免疫系統的特殊反應類型。身體對某種食物產生抗體。一旦一種特定的食物被攝入並與抗體結合、食用者便會產生過敏反應。

過敏原

負責人必須能夠描述主要食物致敏原、以及主要食物致敏原可能導致過敏反應的敏感個體會出現之症狀。

根據食物過敏和過敏反應網絡 (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>) 的數據、每 25 個美國人中、就有一人報告對食物過敏、餐廳越來越常有需要特殊食物服務的顧客到訪。

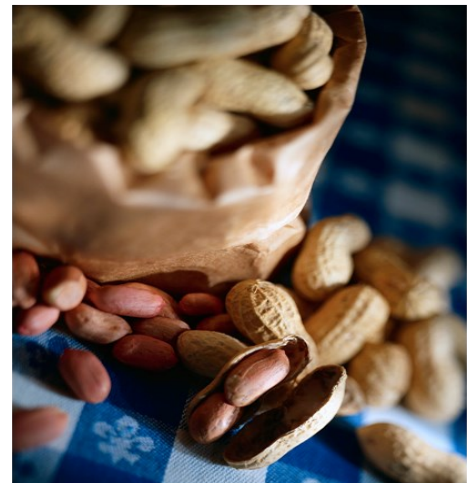
八種食物佔所有食物過敏反應的 90%。它們是：

1. 奶類 (例如、牛油、乳酪、芝士、巧克力牛奶、冰淇淋和甜點)
2. 蛋 (任何含有蛋的產品)
3. 花生
4. 木本堅果 (如核桃、杏仁、榛子、腰果、開心果和山核桃)
5. 魚類 (如比目魚、鮭魚、鱈魚和鱈魚)
6. 貝類及甲殼類 (如螃蟹、龍蝦和蝦)
7. 小麥 (如麵包、麵粉、麵糊、麵包屑、甜點、湯底和一些調味料) 及
8. 大豆 (如豆腐和醬油)。

有風險的食物包括甜點、醬汁、沙拉吧、自助餐、油炸食品 and 具

有多種原料的食物。

食物過敏是對某些食物或食品添加劑的潛在嚴重反應。對於那些敏感的人士、過敏反應可能會在幾分鐘或幾小時內發生、其症狀從輕微到危及生命皆有可能。過敏反應包括蕁麻疹、皮膚潮紅或皮疹、口腔、面部、舌頭或嘴唇發麻或發癢、嘔吐和/或腹瀉、腹部痙攣、咳嗽或喘息、頭暈和/或目眩、喉嚨和



對於某些人來說、僅僅是微量的致敏食物、便可能引起過敏反應。

聲帶腫脹、與及呼吸困難。如果您有某種反應、請立即通知餐廳主管。

如果顧客陷入險境、請撥打 911、並陪在該顧客身邊、直到救援抵達。

食物過敏

須知事項



數百萬人的食物過敏程度從輕微到危及性命皆有可能。

最常見的食物過敏



花生



木本堅果



魚類



貝類及甲殼類



蛋類



奶類



小麥



大豆

***** 讓顧客在知情的情況下自行作出決定。

當顧客告訴您、他們的同伴中有人對食物過敏時、請遵循以下四個 R 原則：

- **Refer 通知**、將有關食物過敏的問題通知部門主管或負責人。
- **Review 檢查**、與顧客一同檢查致敏食物、並查看食材標籤。
- **Remember 記得**、記得檢查可能的交叉接觸之準備程序。
- **Respond 回覆**、回覆顧客並告知他們您的發現。

***** 交叉接觸來源：

- 烹調食物時產生的油、飛濺物和蒸氣。
- 含過敏原的食物接觸或接觸無過敏原的食物 (例如、含有堅果的鬆餅接觸不含堅果的鬆餅)。

任何用於加工無過敏原食物的食品設備、在使用前都必須徹底清潔和消毒。

- 所有器皿廚具 (即湯匙、刀具、鍋鏟、鉗夾)、砧板、碗、鍋、食物盤、薄板盤、食物準備表面。
- 煎鍋和烤架。
- 處理可能潛在的食物過敏原後、洗手並更換手套。

***** 如果顧客有過敏反應、請撥打 911、並通知管理層。

