

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #7

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
CHƯƠNG 1-201.10(B);
2-102.11(C)(9); 3-602.11
(B)(5)**

1-201.10(B)

"Chất gây dị ứng trong thực phẩm chính" có nghĩa là:
(a) Sữa, trứng, cá (chẳng hạn như cá vược, cá bơn, cá tuyết, và bao gồm cả động vật có vỏ như cua, tôm hùm hoặc tôm), các loại hạt cây (như hạnh nhân, hồ đào, hoặc quả óc chó), lúa mì, đậu phộng và đậu nành; hoặc
(b) Thành phần thực phẩm có chứa protein có nguồn gốc từ thực phẩm, như quy định trong phụ đoạn (1) (a) của định nghĩa này.

2-102.11(C)(9)

Mô tả thực phẩm được xác định là chất gây dị ứng trong thực phẩm chính và các triệu chứng mà chất gây dị ứng trong thực phẩm chính có thể gây ra ở một người nhạy cảm có phản ứng dị ứng.^{PT}

3-602.11(B)(5)

Tên của nguồn thực phẩm đối với từng chất gây dị ứng trong thực phẩm chính có trong thực phẩm trừ khi nguồn thực phẩm đã là một phần của tên thường hoặc tên thông thường của thành phần tương ứng (Có hiệu lực từ ngày 1 tháng 1 năm 2006).^{PT}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Dị ứng thực phẩm là một dạng phản ứng cụ thể liên quan đến hệ thống miễn dịch. Cơ thể tạo ra một kháng thể đối với một loại thực phẩm. Khi một loại thực phẩm cụ thể được ăn vào và liên kết với kháng thể, người đó sẽ có phản ứng dị ứng.

Chất gây dị ứng

Người có trách nhiệm phải có thể mô tả các chất gây dị ứng trong thực phẩm chính và các triệu chứng mà chất gây dị ứng thực phẩm chính có thể gây ra ở một người nhạy cảm có phản ứng dị ứng.

Với tần số 1/25 người Mỹ báo cáo bị dị ứng thực phẩm, các nhà hàng ngày càng có nhiều khả năng có những khách hàng yêu cầu bữa ăn đặc biệt theo Mạng lưới Dị ứng & Phản vệ thực phẩm (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>).

Tám loại thực phẩm chiếm 90% tổng số các phản ứng dị ứng với thực phẩm. Đó là:

1. Sữa (ví dụ: bơ, sữa chua, phô mát, sữa sô cô la, kem và món tráng miệng)
2. Trứng (bất cứ đồ ăn gì có chứa trứng)
3. Đậu phộng
4. Hạt cây (ví dụ: quả óc chó, quả hạnh, cây phi, hạt điều, quả hồ trăn và quả hồ đào)
5. Cá (ví dụ: cá bơn, cá hồi, cá vược và cá tuyết)
6. Động vật có vỏ (ví dụ: cua, tôm hùm và tôm)
7. Lúa mì (ví dụ: bánh mì, bột mì, roux (hỗn hợp bột mì và chất béo), bánh mì, món tráng miệng, nước súp và một số hương liệu), và
8. Đậu nành (ví dụ: đậu phụ và nước sốt).

Các loại thực phẩm gây nguy cơ bao gồm món tráng miệng, nước sốt, quây salad, tiệc tự chọn, đồ chiên rán và các bữa ăn có nhiều thành phần.

Dị ứng thực phẩm là một phản ứng nghiêm trọng có thể xảy ra khi tiêu thụ một số loại thực phẩm hoặc phụ gia thực phẩm. Đối với những người nhạy cảm, phản ứng có thể xảy ra trong vòng vài phút hoặc vài giờ, và các triệu chứng có thể từ nhẹ đến đe dọa tính mạng. Các phản ứng dị ứng có thể bao gồm phát ban, da đỏ bừng hoặc phát ban, cảm giác ngứa ran hoặc ngứa trong miệng, mắt, lưỡi hoặc sưng môi, nôn mửa và/ hoặc tiêu chảy, đau quặn bụng, ho hoặc thở khô khè, chóng mặt và/ hoặc



Đối với một số người, chỉ cần một lượng nhỏ của thực phẩm gây dị ứng có thể gây ra phản ứng dị ứng

choáng váng sung huyết và dây thanh âm, và khó thở. Nếu bạn phát hiện ra phản ứng, hãy nói với người quản lý.

Nếu khách hàng gặp vấn đề, hãy gọi 911 và ở lại với khách hàng cho đến khi có sự trợ giúp.

Dị ứng thực phẩm

Điều bạn cần biết



Hàng triệu người bị dị ứng thực phẩm có thể từ nhẹ đến đe dọa tính mạng.

Các thực phẩm có chất gây dị ứng phổ biến nhất



Đậu phộng



Hạt cây



Cá



Động vật có vỏ



Trứng



Sữa



Lúa mì



Đậu nành

* Luôn để khách tự đưa ra quyết định sáng suốt.

Khi khách thông báo với bạn rằng ai đó trong bữa tiệc của họ bị dị ứng thực phẩm, hãy làm theo bốn điều R dưới đây:

- **Hãy trao đổi** mối lo ngại về dị ứng thực phẩm cho người quản lý bộ phận hoặc người phụ trách.
- **Xem xét** dị ứng thực phẩm với khách hàng và kiểm tra nhãn thành phần.
- **Nhớ** kiểm tra quy trình chuẩn bị cho khả năng tiếp xúc chéo.
- **Trả lời** khách hàng và thông báo cho họ về những phát hiện của bạn.

* Nguồn tiếp xúc chéo:

- Dầu ăn, chất bắn tung tóe và hơi nước từ thực phẩm nấu chín.
- Thực phẩm chứa chất gây dị ứng khi chạm vào hoặc tiếp xúc với thực phẩm không gây dị ứng (Ví dụ: bánh nướng xốp có hạt chạm vào bánh nướng xốp không có hạt).

Bất kỳ thiết bị thực phẩm nào được sử dụng để chế biến thực phẩm không gây dị ứng phải được làm sạch và khử trùng kỹ lưỡng trước khi sử dụng.

- Tất cả đồ dùng (tức là thìa, dao, thìa, kẹp), thớt, bát, nồi, chảo thực phẩm, tấm lót nồi, bề mặt chuẩn bị.
- Nồi chiên và nướng.
- Rửa tay và thay găng tay sau khi tiếp xúc với thực phẩm có khả năng gây dị ứng.

* Nếu khách có phản ứng dị ứng, hãy gọi 911 và thông báo cho ban quản lý.

