

食品规范情况说明书 (6)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

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

1-201.10(B) 章

“主要食物过敏原”指：

(a) 牛奶、鸡蛋、鱼（如鲑鱼、比目鱼、鳕鱼，包括甲壳类贝类，如螃蟹、龙虾或虾）、坚果（如杏仁、山核桃或核桃）、小麦、花生和大豆；或

(b) 本定义第 (1)(a) 小段中规定的含有从食品中提取的蛋白质的食品成分。

2-102.11(C)(9)

描述被确定为主要食物过敏原的食品，以及主要食物过敏原可能导致敏感个体出现过敏反应的症状。PF

3-602.11(B)(5)

食品中包含的每种主要食物过敏原的食物来源名称，除非食物来源已构成各自成分通用或常用名称的一部分（2006 年 1 月 1 日生效）。PF

公共卫生原因：

食物过敏是涉及免疫系统的一种特殊类型的反应。身体对食物产生抗体。一旦摄入特定食物并与抗体结合，患者就会发生过敏反应。

过敏原

主管人员必须能够描述主要食物过敏原以及主要食物过敏原可能导致敏感个体出现过敏反应的症状。

根据 Food Allergy & Anaphylaxis Network (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>) 的数据，每 25 名美国人中就有 1 人报告食物过敏，因此餐厅接待需要特殊餐食顾客的可能性会越来越大。

八种食品占有所有食物过敏反应的 90%。分别是：

1. 牛奶（如黄油、酸奶、奶酪、巧克力牛奶、冰淇淋和甜点）
2. 鸡蛋（任何含有鸡蛋的食品）
3. 花生
4. 坚果（如核桃、杏仁、榛子、腰果、开心果和山核桃）
5. 鱼类（如比目鱼、鲑鱼、鲈鱼和鳕鱼）
6. 贝类（如螃蟹、龙虾和虾）
7. 小麦（如面包、面粉、油面酱、面包屑、甜点、汤料和某些调味品），以及
8. 酱油（如豆腐和酱汁）。

危险食品包括甜点、酱汁、沙拉条、自助餐、油炸食品和含有多种配料的餐食。

食物过敏是对食用某些食品或食品添加剂的潜在严重反应。对于那些敏感的人来说，反应可能在几分钟或几小时内发生，症状从轻微到危及生命不等。过敏反应包括荨麻疹、皮肤发红或皮疹、口腔、面部、舌头刺痛或瘙痒感或嘴唇肿胀、呕吐和/或腹泻、腹部痉挛、咳嗽或喘息、头晕和/或眩晕，



对一些人来说，微量的不适食品就会引起过敏反应。

喉咙和声带肿胀以及呼吸困难。如果发现过敏反应，告诉经理。

如果顾客遇到困难，请拨打 911 并与顾客呆在一起，直到救援人员到来。

食物过敏

须知



数百万人对食物过敏，从轻微到危及生命。

最常见的食物过敏原



花生



坚果



鱼类



贝类



鸡蛋



牛奶



小麦



大豆

***** 始终让客人自己做出明智的决定。

当客人告诉您他们团队中有人对食物过敏时，
请遵循以下四个规则：

- 向部门经理或主管人员**反映**食物过敏问题。
- 与顾客一起**审查**食物过敏并查看成分标签。
- **回想**以查看制备程序是否存在潜在交叉接触。
- **回应**顾客并告知他们您的发现。

***** **交叉接触来源：**

- 烹饪食品产生的烹饪油、飞溅物和蒸汽。
- 含有过敏原的食物接触或接触非过敏食物（即含有坚果的松饼接触无坚果松饼）。

用于加工非过敏食物的任何食品设备在使用前必须彻底清洁和消毒。

- 所有器具（即勺子、刀、小铲、夹子）、砧板、碗、锅、食品盘、平底锅、制备表面。
- 油炸锅和烤架。
- 处理潜在食物过敏原后，请洗手并更换手套。

***** 如果客人出现过敏反应，请拨打 911 并通知管理层。

