

음식 알레르기 인식



8가지 주요 음식 알레르기 유발 물질

우유
계란
생선
갑각류
조개
밀
콩
땅콩
견과류

알레르기 반응 증상

- 의식 불명
- 호흡 곤란
- 입, 얼굴, 두피, 손과 발 주위가 가렵거나 따끔거림
- 두드러기
- 쉼쉼거리는 소리를 내거나 호흡 곤란
- 얼굴, 눈꺼풀, 혀, 입술, 손 또는 발 부어 오름
- 목이 막힘 (삼키기 어려움)
- 갑작스런 구토, 경련 또는 설사가 시작

고객이 여러분에게 음식 알레르기에 대해 말한 경우:

- 담당자(PIC)에게 음식 알레르기 우려를 전달하십시오.
- 고객과 함께 음식 알레르기를 검토하고 성분 라벨을 확인하십시오.
- 고객의 요청에 응대하고 여러분이 확인한 것을 고객에게 알려십시오.
- **모든** 가능한 교차 오염에 대비하여 음식 조리 과정을 확인할 것을 잊지 마십시오. 교차 오염에는 해당 식품을 알레르기 유발 물질이 포함되어 있는 식품과 동일한 기름으로 튀겼을 경우도 포함됩니다.
- 음식이 알레르기 유발 물질 때문에 주방으로 반납된 경우, 알레르기 유발 물질만 제거하고 다시 음식을 내보내려고 하지 **마십시오**. *미량의 알레르기 유발 물질도 알레르기 반응을 유발할 수 있습니다.*

**고객이 알레르기 반응을 일으킨 경우
담당자에게 즉시 알려십시오!**

www.michigan.gov/mda

Act No. 92, of P.A. 2000, Industry Food Safety Education Fund에 의거, 자금 지원됨

