

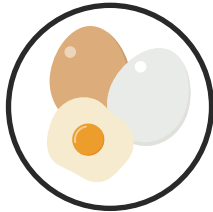
Hiểu biết về dị ứng

Tìm hiểu thực đơn

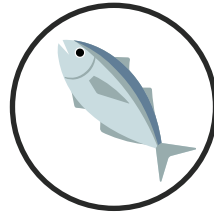
9 CHẤT GÂY DỊ ỨNG



SỮA

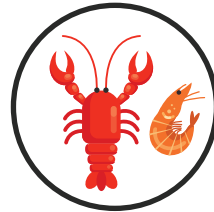


TRỨNG



CÁ

(ví dụ: cá vược, cá tuyết, cá bơn)



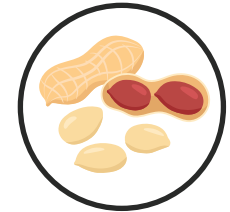
ĐỘNG VẬT CÓ VỎ GIÁP XÁC

(ví dụ: cua, tôm hùm, tôm)



CÁC LOẠI HẠT

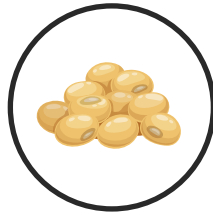
(ví dụ: hạnh nhân, hạt óc chó, hạt hồ đào)



ĐẬU PHỘNG



LÚA MÌ



ĐẬU NÀNH



VỪNG (MÈ)

KHI KHÁCH HÀNG THÔNG BÁO HỌ BỊ DỊ ỨNG THỰC PHẨM

- ✓ Báo với nhân viên phụ trách về trường hợp có nguy cơ dị ứng thực phẩm đó.
- ✓ Lưu ý kiểm tra các quy trình chế biến thực phẩm để xác định **BẤT KỲ** trường hợp tiếp xúc chéo nào có khả năng xảy ra, bao gồm cả việc dùng chung dầu ăn để chiên các món đang xem xét và một món có chứa chất gây dị ứng.
- ✓ Nếu một món ăn bị trả lại nhà bếp do có chất gây dị ứng, **KHÔNG ĐƯỢC** cố lấy chất gây dị ứng ra khỏi món ăn rồi đưa lại cho khách. Một lượng nhỏ chất gây dị ứng cũng có thể gây ra phản ứng dị ứng.

TRIỆU CHỨNG

Nếu khách có phản ứng dị ứng, **HÃY LẬP TỨC GỌI CHO 911**



Phát ban, nổi mề đay, ngứa ngáy, ngứa râm ran



Sưng tấy



Khò khè, khó thở



Không tỉnh táo, chóng mặt, ngất xỉu



Sốc phản vệ

Lú lẫn, nói lắp, da nhợt nhạt, huyết áp thấp, nghẹn họng, khó nuốt