

食物致敏源



本文中心：食物過敏是一種不尋常、可能危及生命的免疫系統反應，會在食用特定食物後迅速發生。食肆應告知消費者任何食物致敏原資料。

食物過敏是指人體免疫系統對食物中某些物質或配料產生反應。食物業應防止食品或餐具無意中發生交叉污染，令食物存有致敏物。在本港，常見的致敏食物／食物配料為：



致敏物	可能含有致敏物的食品的典型例子
含有麩質的穀類 (如大麥、小麥、黑麥、燕麥)	<ul style="list-style-type: none"> 存在於含有澱粉的食物，如麵包、麵條、蛋糕、糕點、肉製品、醬汁、湯、麵糊、湯粒、麵包屑、撒有澱粉的食物、素食產品（例如植物奶）
甲殼類動物 (如蝦、蟹和龍蝦)	<ul style="list-style-type: none"> 存在於蝦醬
蛋類	<ul style="list-style-type: none"> 存在於蛋糕、慕斯、醬汁、麵條、蛋批、部分肉製品、蛋黃醬、刷有蛋液的食品
魚類	<ul style="list-style-type: none"> 存在於某些沙律醬、意大利薄餅、開胃小菜、魚露、其他醬汁（如醬油和滷汁）
奶類	<ul style="list-style-type: none"> 存在於乳酪、忌廉、芝士、牛油、奶粉、塗有牛奶的食品
軟體動物 (如青口、生蠔)	<ul style="list-style-type: none"> 存在於蠔油
木本堅果 (例如杏仁、腰果、榛子、碧根果、核桃)	<ul style="list-style-type: none"> 存在於醬汁、甜點、餅乾、麵包、雪糕、杏仁軟糖、杏仁粉、堅果油、素食產品（例如植物奶）
花生	<ul style="list-style-type: none"> 存在於醬汁及塗抹醬（如花生油）、蛋糕、甜點、花生醬、花生粉
大豆	<ul style="list-style-type: none"> 存在於豆腐、毛豆（枝豆）、豆豉、天貝、大豆粉、大豆組織蛋白、部分雪糕、醬油、甜點、肉製品、素食產品（例如植物奶和植物肉）
二氧化硫及亞硫酸鹽	<ul style="list-style-type: none"> 存在於肉製品、果汁飲品、乾果與菜乾、葡萄酒、啤酒

接單時，可詢問顧客有沒有食物過敏，並按需要與廚師確認菜式是否含有致敏物。

顧客如出現舌頭腫脹、呼吸困難、胸悶、吞嚥或說話困難、頭暈和昏迷，有可能正遭受嚴重的食物過敏反應。請立即致電 999 求助。