

# 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：

- 含有麩質的穀類如大麥、小麥、黑麥、燕麥。
- 魚類及魚類製品
- 蛋類及蛋類製品
- 花生、大豆及其的製品。
- 甲殼類動物及甲殼類動物製品
- 木本堅果及堅果製品
- 奶類及奶類製品
- 亞硫酸鹽



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。