

Translated Chef Card Template

for people with allergy

How to use your chef card:

As well as telling staff about your allergy, and asking questions about the ingredients and the way the meal is prepared, carry a 'chef card' that lists your food allergen/s.

Give the card to wait staff or chef so your meal can be made without your food allergen/s. The chef card should come back to you with your meal.

English

French

To the Chef:

I have severe food allergy.

To avoid a life-threatening allergic reaction, I must avoid foods that have touched or contain



À l'attention du chef :

J'ai de graves allergies alimentaires.

Pour éviter une réaction allergique potentiellement mortelle, je dois éviter les aliments qui ont été en contact avec des substances allergènes ou qui en contiennent :



For more information about food allergies contact Allergy & Anaphylaxis Australia on 1300 728 000 or allergyfacts.org.au For free food service e-training go to: foodallergytraining.org.au

THANK YOU

Before making my meal, please wash food preparation equipment and surfaces with hot soapy water. This includes:

- Chopping boards
- Mixing bowls
- Utensils
- Knives & tongs
- Pots & pans
- Surfaces

Pour plus d'informations sur les allergies alimentaires, contactez Allergy & Anaphylaxis Australia au 1300 728 000 ou allergyfacts.org.au. Pour obtenir une formation en ligne gratuite sur le service de restauration, consultez : foodallergytraining.org.au

MERCI

Avant de préparer mon repas, veuillez laver le matériel et les surfaces utilisés dans la préparation du repas avec de l'eau chaude et du savon. Cela inclut :

- Les planches à découper
- Les bols de préparation
- Les ustensiles
- Les couteaux et les pinces
- Les casseroles et les poêles
- Les surfaces



Allergy & Anaphylaxis Australia
Your trusted charity for allergy support

Translations

Allergen - English
Peanut
Tree nuts
Egg
Milk (dairy) including cheese, butter, cream, ice cream, ghee, yoghurt
Shellfish including shrimp, crab
Fish
Soy
Wheat
Sesame
Lupin

Les substances allergènes - French
Les arachides
Les fruits secs oléagineux
Les œufs
Le lait (les produits laitiers) y compris le fromage, le beurre, la crème, la glace, le beurre clarifié, le yaourt
Les fruits de mer et les crustacés y compris les crevettes et le crabe
Les poissons
Le soja
Le blé
Le sésame
Le lupin

Tree nuts - English
Almond
Brazil nut
Cashew
Hazelnut
Macadamia
Pecan
Pine nut
Pistachio
Walnut

Les fruits à coque - French
Les amandes
Les noix du Brésil
Les noix de cajou
Les noisettes
Les noix de macadamia
Les noix de pécan
Les pignons de pin
Les pistaches
Les noix

