

CHEF CARD TEMPLATE

for those with Food Allergy



How to use your chef card: In addition to verbally disclosing your allergy and asking a range of questions about the ingredients and preparation methods, carry a “chef card” that outlines the foods you must avoid. Present the card to the chef or manager.

Fold your card in half, then tape it together and store in your wallet. You can even laminate it to make it more durable. Be sure to make several copies in case you forget to retrieve it from the restaurant or to store copies in multiple locations.

English

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

THANK YOU FOR YOUR COOPERATION

- Knives & tongs
- Chopping boards
- Mixing bowls
- Utensils
- Pans & saucapans
- Surfaces

are used e.g.:

(hot soapy water) food preparation equipment and surfaces not contain these ingredients and that only **clean / washed** For my meal, can you please make sure that my food does

Japanese

食品アレルギーに関する詳細は、アレルギー・アナフィラキシー・オーストラリア (Allergy & Anaphylaxis Australia) (電話 1300 728 000、allergyfacts.org.au) にお問い合わせください。
 アレルギーに関する外食産業従事者向け無料e-トレーニングは下記ウェブサイトをご参照ください: foodallergytraining.org.au

調理師の方へ:

私の食事を調理する際には、これらの食材が含まれておらず、下記を含めた調理用器具/作業台表面を必ず清潔な、(熱い石鹸水で)洗浄済みの状態で使用してください。

- まな板
- ミキサー/ボウル
- 調理器具
- 包丁やトング
- フライパンや鍋
- 作業台表面


ご協力に感謝します

FOLD

FOLD


TO THE CHEF:

I have severe food allergy. To avoid a life-threatening allergic reaction, I must avoid all foods that contain / might contain:



調理師の方へ:

私は重度の食物アレルギーを持っています。命を脅かすようなアレルギー反応が起きないように、以下を含むか、もしくは含む可能性のある食品すべてを避けなければなりません。



Allergen – English
Peanut
Tree nuts
Egg
Milk
Shellfish
Fish
Soy
Wheat
Sesame
Lupin

Allergen – Japanese
ピーナッツ
ナッツ類
卵
牛乳
貝・甲殻類
魚
大豆
小麦
胡麻
ルピン豆