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

To the Chef:

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

Allergy & Anaphylaxis Australia®

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

THANK YOU

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**

Japanese

シェフへ：

私には、深刻な食物アレルギーがあります。
命に危険を及ぼす可能性のあるアレルギー反応を避けるため、以下の物に触れた、または以下を含む食品を避けなければなりません

Allergy & Anaphylaxis Australia®

私の食事を用意する前に、調理器具や調理台を洗剤を入れた熱い湯液で洗浄してください。以下の物が含まれます：

- まな板
- 鍋
- 調理用具
- ボウル
- 鍋&フライパン
- 調理台
- 包丁&トング

よろしくお願いします

食品アレルギーについての詳細については、Allergy & Anaphylaxis Australia に電話（**1300 728 000**）または **allergyfacts.org.au** で問い合わせることができます。
無料の食品サービスEトレーニング：**foodallergytraining.org.au**

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

アレルゲン - Japanese
ピーナッツ
木の実
卵
牛乳（チーズ、バター、クリーム、アイスクリーム、ギー、ヨーグルトを含む乳製品）
えびやかにを含む甲殻類
魚
大豆
小麦
ゴマ
ルピナス

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

木の実 - Japanese
アーモンド
ブラジルナッツ
カシューナッツ
ヘーゼルナッツ
マカダミアナッツ
ピーカンナッツ
松の実
ピスタチオ
くるみ