

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

Korean

<p>To the Chef: I have severe food allergy. To avoid a life-threatening allergic reaction, I must avoid foods that have touched or contain</p> 	<p>셰프님께, 저는 심각한 음식 알레르기가 있습니다. 생명을 위협하는 알레르기 반응을 예방하기 위하여, 저는 다음 식품과 접촉했거나 그런 식품이 포함된 음식들을 피해야 합니다.</p> 
<p>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</p> <p>THANK YOU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chopping boards • Mixing bowls • Utensils • Knives & tongs • Pots & pans • Surfaces <p>Before making my meal, please wash food preparation equipment and surfaces with hot soapy water. This includes:</p>	<p>음식물 알레르기 관련 자세한 정보를 원하시면, 전화 1300 728 000이나 allergyfacts.org.au를 통해 Allergy & Anaphylaxis Australia로 연락해주시죠. 음식서비스에 대한 관련 무료 식품 알레르기 교육 프로그램을 원하시면, foodallergytraining.org.au를 방문해주세요.</p> <p>감사합니다</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리대 • 조리대 표면 • 조리대 표면 • 조리대 표면 • 조리대 표면 • 조리대 표면 • 조리대 표면 • 조리대 표면 <p>제 식사를 준비하기 전에, 조리 도구를 조리대 표면을 뜨거운 물로 씻어주세요. 여기에는 다음이 포함될 수 있습니다:</p>

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

알레르기 원인식품 - Korean
땅콩
견과류
달걀
치즈, 버터, 크림, 아이스크림, 기버터, 요구르트를 포함하여 우유(유제품)
새우, 게를 포함하여 조개류
생선
대두콩
밀
참깨
루핀콩

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

견과류 - Korean
아몬드
브라질너트
캐슈넛
헤이즐넛
마카다미아넛
피칸
파인넛(잣)
피스타치오
호두