

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

English	Korean
To the Chef: I have severe food allergy. To avoid a life-threatening allergic reaction, I must avoid foods that have touched or contain 	셰프님께, 저는 심각한 음식 알레르기가 있습니다. 생명을 위협하는 알레르기 반응을 예방하기 위하여, 저는 다음 식품과 접촉했거나 그런 식품이 포함된 음식들을 피해야 합니다. 
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 • Chopping boards • Mixing bowls • Utensils • Surfaces • Pots & pans • Knives & tongs Before making my meal, please wash food preparation equipment and surfaces with hot soapy water. This includes:	음식 알레르기 관련 자세한 정보를 원하시면, 전화 1300 728 000이나 allergyfacts.org.au를 통해 Allergy & Anaphylaxis Australia로 연락해 주십시오. 음식서비스에 관한 무료 식품 알레르기 교육 자료를 원하시면, foodallergytraining.org.au를 방문하십시오. 감사합니다 • 조리대 • 조리도구 • 냄비 • 조리용 판 • 조리용 그릇 • 조리용 칼 제 식사를 준비하기 전에, 조리 도구를 조리대 표면을 뜨거운 비눗물로 씻어 주십시오. 여기에 극대 포함되어 있습니다.



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

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