

# CHEF CARD TEMPLATE

## for those with Food Allergy



**Allergy & Anaphylaxis Australia**

Your trusted charity for allergy support

**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](http://foodallergytraining.org.au)  
 Allergy & Anaphylaxis Australia on 1300 728 000 or [allergyfacts.org.au](http://allergyfacts.org.au)  
 For more information about food allergies contact

**THANK YOU FOR YOUR COOPERATION**

- Knives & tongs
- Chopping boards
- Mixing bowls
- Utensils
- Fans & saucers
- 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

FOLD

Russian

За бесплатным интернет-курсом по аллергии в области общепита по номеру 1300 728 000 или адресу [allergyfacts.org.au](http://allergyfacts.org.au) обращайтесь по адресу: [foodallergytraining.org.au](http://foodallergytraining.org.au)  
 «Аллергия и анафилактика в Австралии» (Allergy & Anaphylaxis Australia) на 1300 728 000 или по адресу [allergyfacts.org.au](http://allergyfacts.org.au)  
 За дополнительной информацией о пищевых аллергиях обращайтесь в организацию

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА СОДЕЙСТВИЕ**

- ножи и щипцы
- разделочные доски
- миски для смешивания
- сковородки
- кастрюли
- поверхности
- приборы
- столы
- вентиляторы


использовались только чистые/вымытые (горячей водой) с мылом) кухонное оборудование и поверхности, как то:

Готовя еду для меня, пожалуйста примите меры, чтобы пища не содержала никаких ингредиентов и чтобы при этом

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:**



FOLD

**ШЕФ-ПОВАРУ:**

**У меня тяжелая пищевая аллергия. Во избежание опасной для жизни аллергической реакции мне следует избегать любых блюд, которые содержат/могут содержать:**



FOLD

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

Allergen – Russian
Арахис
Древесные орехи
Яйца
Молоко
Моллюсков и ракообразных
Рыбу
Сою
Пшеницу
Кунжут
Люпин