

# 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

### Thai

|  |   |
|--|---|
| <p><b>To the Chef:</b><br/>I have severe food allergy.<br/>To avoid a life-threatening allergic reaction, I must avoid foods that have touched or contain</p>   | <p><b>เรียน เชฟ</b><br/>ฉันมีอาการแพ้อาหารรุนแรง เพื่อหลีกเลี่ยงอาการแพ้ที่อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต ฉันต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่สัมผัสหรือมีส่วนผสมดังต่อไปนี้</p>    |
| <p>For more information about food allergies contact Allergy &amp; Anaphylaxis Australia on 1300 728 000 or <a href="http://allergyfacts.org.au">allergyfacts.org.au</a> For free food service e-training go to: <a href="http://foodallergytraining.org.au">foodallergytraining.org.au</a></p> <p>THANK YOU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chopping boards</li> <li>• Mixing bowls</li> <li>• Utensils</li> <li>• Knives &amp; tongs</li> <li>• Pots &amp; pans</li> <li>• Surfaces</li> </ul> <p>Before making my meal, please wash food preparation equipment and surfaces with hot soapy water. This includes:</p> | <p>หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแพ้สารพิษติดต่อ Allergy &amp; Anaphylaxis Australia ที่หมายเลข 1300 728 000 หรือ <a href="http://allergyfacts.org.au">allergyfacts.org.au</a> หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับบริการอบรมฟรี กรุณาไปที่ <a href="http://foodallergytraining.org.au">foodallergytraining.org.au</a></p> <p>ขอบคุณ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ฝักและถั่ว</li> <li>• ชามผสม</li> <li>• อุปกรณ์ครัว</li> <li>• มีดและตะเกียบ</li> <li>• หม้อและกระทะ</li> <li>• พื้นผิว</li> </ul> <p>ก่อนทำอาหารของฉัน โปรดล้างอุปกรณ์ทำอาหารและพื้นผิวในการเตรียมอาหาร</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  |

| สารก่อภูมิแพ้ - Thai  |
|---|
| ถั่ว  |
| ถั่วจากไม้ยืนต้น  |
| ไข่   |
| นม (ผลิตภัณฑ์จากนม) รวมถึงชีส เนย ครีม ไอศกรีม เนยใส โยเกิร์ต |
| สัตว์ทะเลที่มีเปลือก เช่น กุ้ง ปู                             |
| ปลา   |
| ถั่วเหลือง  |
| ข้าวสาลี  |
| งา  |
| ลูพิน   |

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

| ถั่วจากไม้ยืนต้น - Thai |
|-------------------------|
| อัลมอนด์                |
| ถั่วบราซิล              |
| เม็ดมะม่วงหิมพานต์      |
| เฮเซลนัท                |
| แมคคาเดเมีย             |
| พีแคน                   |
| ไพน์นัท                 |
| พิสตาชิโอ               |
| วอลนัท                  |

