

MGA ALLERGY SA PAGKAIN

PAANO PANATILIHING LIGTAS AT KABILANG ANG MGA BISITA!

BAWAT 10 SEGUNDO, ISANG PASYENTE ANG DINADALA SA EMERGENCY ROOM DAHIL SA REAKSYON MULA SA ALLERGY SA PAGKAIN.

ANG 9 NA PINAKAKARANIWANG ALLERGEN SA PAGKAIN



MANI



NUT NG PUNO



TRIGO



GATAS



ITLOG



SOY



ISDA



SHELLFISH



SESAME

Malubha ang mga allergy sa pagkain. **MAARING MAGDULOT NG KAMATAYAN ANG REAKSYON SA ALLERGY SA PAGKAIN.** Kapag nagsisilbi ka sa isang tao na may allergy sa pagkain:



MAGING MABAIT SA MGA BISITA NA MAY ALLERGY SA PAGKAIN.

Maaaring hindi sila mapalagay sa pagkain sa labas ng kanilang tahanan.



MAGBIGAY NG BUKAS AT TAPAT NA MGA KASAGUTAN KAPAG NAGTANONG ANG MGA BISITA.

Makakatulong ito sa kanila na gumawa ng mga ligtas na desisyon.



LUMIKHA NG LIGTAS NA LUGAR PARA SA PANGANGASIWA NG PAGKAIN PARA HINDI MAGKADIKIT ANG MGA LIGTAS NA PAGKAIN AT MGA ALLERGEN.

Lahat ng kagamitan sa pagkain na ginagamit sa produksyon ng mga pagkain na ligtas sa allergy ay dapat na maayos na nilinis at inisterilisa bago gamitin.



BIGYAN ANG IYONG MGA BISITA NG MARAMING PAGKAKATAON NA SABIHIN SA IYO ANG TUNGKOL SA KANILANG MGA ALLERGY.



SIGURADUHING SIMPLE AT TAMA ANG IMPORMASYONG IBINIBIGAY MO SA MGA BISITA.

Dapat napapanahon ang mga menu, sign, at label.



PANATILIHING NAPAPANAHON ANG IYONG PAGSASANAY SA ALLERGY SA PAGKAIN.

Ang pag-alam kung paano makilala at tumugon sa isang reaksiyon sa allergy sa pagkain ay maaring makapagligtas ng buhay!



**TUMAWAG SA 911
SA UNANG TANDA
NG REAKSYON!**



FARE

Food Allergy Research & Education

foodallergy.org