

Przygotuj się
na nowe wymogi
dla gastronomii,
dotyczące
oznaczania
alergenów.

Co nowe Rozporządzenie UE oznacza dla Ciebie jako szefa kuchni?


Z dniem 13 grudnia 2014 r. w życie wchodzi nowe Rozporządzenie UE (EU FIC), dotyczące podawania konsumentom informacji na temat żywności.

Rozporządzenie to niesie z sobą ogromne korzyści, jeśli chodzi o osoby cierpiące na alergie pokarmowe, celiakię oraz nietolerancję laktozy. W przyszłości z łatwością stwierdzić będzie można, które pokarmy zawierają poszczególne alergeny.

Począwszy od dnia 13 grudnia 2014 r. informacje na temat obecności 14 określonych w Rozporządzeniu alergenów podawać należy również w przypadku żywności sprzedawanej luzem (tzn. niepaczkowanej).

Spis treści

Nietolerancje oraz alergie	3–5
Oznaczanie alergenów w przypadku żywności paczkowanej	6–7
Oznaczanie alergenów w przypadku żywności sprzedawanej luzem	8–9
Gdzie można znaleźć 14 przedmiotowych alergenów?	10–16
Co należy uczynić, gdy mamy do czynienia z nagłym przypadkiem natury alergicznej?	17
Jak uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia żywności?	18–19
Zarządzanie alergenami w obrębie gastronomii: obowiązek zachowania ostrożności w kuchni	20
Upewnij się i sprawdź	21
Nasze materiały uzupełniające	22



1/3 ludzi podejrzewa,
że za różnymi
objawami kryją się
alergie pokarmowe.*

Nietolerancje oraz alergie

Zgodnie z szacunkami od 4% do 8% dzieci oraz od 2% do 4% dorosłych cierpi na alergię pokarmową*. Około 1% ludzi dotkniętych jest celiakią (nietolerancją glutenu).

W rzeczywistości za objawami kojarzonymi z alergiami kryją się głównie nietolerancje – na przykład nietolerancja cukru mlecznego, czyli laktozy.

* Źródło: Zuberbier, T. i in.: Powszechność niekorzystnych reakcji na żywność w Niemczech – badanie na grupie ludzi, w: *Alergia*, 59, 2004, str. 338–345

Jaka jest różnica pomiędzy alergią a nietolerancją?

Alergia wywołwana jest reakcją immunologiczną organizmu. Organizm nieprawidłowo klasyfikuje nieszkodliwe białko pokarmowe jako zagrożenie, w związku z czym wytwarza przeciwciała mające je zwalczyć. Nadmierna reakcja ze strony układu odpornościowego wywołać może objawy o różnym stopniu nasilenia, począwszy od zarumienienia skóry oraz pojawienia się na niej opuchlizny, aż po mogące mieć potencjalnie skutek śmiertelny ataki astmy oraz wstrząs anafilaktyczny.

W związku z powyższym:

- Zadbaj o szkolenia dla wszystkich członków personelu kuchennego oraz obsługi
- Aktualizuj na bieżąco informacje na temat alergenów zawartych w żywności
- Nigdy nie podawaj informacji, których poprawności nie jesteś całkowicie pewien („tak to chyba jest...”)
- Proponuj alternatywne rozwiązania

Czy wiesz, że białka obecne są – przynajmniej w niewielkich ilościach – w niemalże wszystkich pokarmach? Zasadniczo dowolne białko może stać się alergenem w przypadku odpowiednio podatnej osoby – nawet wtedy, gdy nie zostało ono ujęte na liście 14 najpowszechniejszych alergenów.

Nietolerancja spowodowana jest głównie wadą metaboliczną, pozostającą bez związku z działaniem układu odpornościowego organizmu. W większości przypadków organizm nie jest w stanie strawić konkretnego pokarmu.

Dla przykładu, osobom cierpiącym na nietolerancję laktozy brakuje enzymu o nazwie laktaza, niezbędnego do rozkładu laktozy. W wyniku powyższego niemożliwe jest prawidłowe strawienie laktozy zawartej w żywności. Pozostała w jelicie laktoza może wywołać takie objawy jak wzdęcia, biegunki oraz bóle brzuszne.



Oznaczanie alergenów w przypadku żywności paczkowanej

W całej Europie już od 2005 roku trzeba uwzględniać alergeny na opakowaniu. Teraz wymagają one dodatkowego uwydatnienia na liście składników – na przykład poprzez ich zapis drukowanymi literami. Jeżeli dany alergen występuje w obrębie więcej niż jednego składnika, musi on zostać wymieniony również na liście składników więcej niż jeden raz. Oznacza to, iż w przypadku żywności paczkowanej trudno będzie w przyszłości przeoczyć alergeny.

W przypadku takich paczkowanych produktów spożywczych jak mleko czy ser, na potrzeby których lista składników może okazać się zbędna, przedmiotowe alergeny należy ująć w obrębie nazwy produktu lub też wskazać na ich obecność poprzez napis: „Zawiera...”.

14 alergenów wymagających uwzględnienia w opisie

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie
3. Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie
6. Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya* illinoensis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) oraz produkty przygotowane na ich bazie
9. Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie
11. Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
12. Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie

Z obowiązkowego oznaczenia alergenów zwolnionych jest jedynie kilka – wymienionych z nazwy w obrębie Rozporządzenia – produktów przygotowywanych na bazie ujętych w niniejszym zestawieniu artykułów spożywczych, takich jak na przykład maltodekstryna na bazie pszenicy czy też całkowicie rafinowany olej sojowy.

Czy wiesz, że jeżeli na liście składników danego produktu podana jest wyłącznie „skrobia”, produkt ten nie zawiera glutenu, gdyż skrobię uzyskuje się na przykład z ziemniaków, kukurydzy lub ryżu?

Celiakia (= nietolerancja glutenu) spowodowana jest reakcją układu odpornościowego na gluten. Osoby cierpiące na powyższą chorobę muszą przez całe życie ściśle przestrzegać diety bezglutenowej.





Oznaczanie alergenów w przypadku żywności sprzedawanej luzem

Z dniem 13 grudnia 2014 r. podanie informacji na temat wykorzystania któregośkolwiek spośród 14 alergenów jako składnika stanie się obowiązkowe również w przypadku żywności sprzedawanej luzem.

Zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011, wszelkie produkty spożywcze, w tym również te, sprzedawane luzem, muszą posiadać oznakowanie dotyczące alergenów. W wielu przypadkach są to produkty spożywcze wytwarzane ręcznie: torty z kremem, ciasta oraz chleb w sklepie cukierniczym czy w piekarni, wędlina lub sałatka ziemniaczana nabywana u rzeźnika bądź też pizza kupowana w budce na dworcu.

Informacje na temat alergenów muszą być podawane również w przypadku żywności serwowanej w ramach realizacji usług publicznych, np. w szpitalach, klinikach, domach opieki, szkołach, przedszkolach, żłobkach, stołówkach oraz jadłodajniach zakładowych.

Zarówno restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi, jak i też firmy cateringowe – czyli innymi słowy cały przemysł gastronomiczny – zobowiązane są do podawania informacji na temat obecnych w żywności alergenów.

Z powyższego obowiązku zwolnione są wyłącznie osoby prywatne – na przykład w przypadku organizacji imprez o charakterze charytatywnym.

Jak dotąd stosowne Rozporządzenie Unii Europejskiej nie znalazło jeszcze odzwierciedlenia w krajowych kodeksach postępowania, regulujących szczegóły dotyczące oznaczania alergenów. Informacje o alergenach muszą być jednakże dostępne dla konsumenta.

14 przedmiotowych alergenów – co należy mieć na uwadze

Przy podawaniu informacji na temat alergenów zawartych w serwowanej żywności uwzględnić należy zarówno listę składników wszelkich paczkowanych produktów spożywczych, jak i też skład artykułów spożywczych sprzedawanych luzem. Na przykład należy zadawać sobie następujące pytania:

- Z jakich składników korzystam oraz czy wziąłem/am pod uwagę wymienione w ich składach alergeny?
- Czy posiadam aktualne dane (w formie pisemnej) na temat alergenów obecnych we wszystkich wykorzystywanych przeze mnie artykułach spożywczych sprzedawanych luzem?
- Z jakich składników korzystam?
- Jakie przyprawy wykorzystuję?
- Co stosuję do nadawania sosom aksamitnej konsystencji oraz do ich zagęszczania?
- Co zawiera mój dressing?
- Co wykorzystuję do dekoracji potraw czy też do wykonania ich garnirunku?
- Czy przygotowane w nadmiarze resztki żywności wykorzystywane są na potrzeby innych dań?

Czasami w produktach spożywczych “kryją się” alergeny, które nie przychodzą w pierwszej kolejności do głowy, bądź też takie, które są mniej znane



14 alergenów – przykłady na to, gdzie alergeny te można znaleźć czy też gdzie mogą się one ukrywać



Jaja

jaja kurze, a także jaja gęsie, kacze, indyjskie, przepiórcze, gołębnie oraz strusie

Oznaczenia stosowne dla jaj oraz produktów na bazie jaj

żółtko jaj, białko jaj, ubite białko jaj, jaja w płynie, jaja w proszku, jaja mrożone, substancje oraz produkty spożywcze z przedrostkiem „ovo” (= jajo) w nazwie: ovomucin, lizozym z jaj (np. w serze), lecytyna z jaj kurzych

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać jaja

biszkopty / sucharki, tort Pawłowa, bezy, torty z kremem, ciasta, wypieki, desery, lody, pianka oraz polewy do kaw smakowych, sosy (np. sos holenderski, sos berneński), majonez, spoivo w mięsie mielonym, panierki, ciasta, „lepiszczka” na potrzeby zbóż oraz dekoracji na chlebie i wypiekach, glazura cukrowa, likier jajeczny oraz inne rodzaje likieru, makaron jajeczny, surimi

Mleko

Uwaga: Zazwyczaj w równym stopniu nietolerowane jest mleko kozie, owcze, bawole oraz końskie.

Oznaczenia stosowne dla mleka oraz produktów na bazie mleka

białko mleczne, hydrolizat białka mlecznego, kazeina, białko serwatkowe, laktoalbumina, laktoglobulina, laktoza, mleko, mleko w proszku, serwatka, śmietana, kwaśna śmietana, crème fraîche, maślanka, mleko zsiadłe, mleko skondensowane, jogurt, kefir, ser, twaróg / ser biały, masło, masło topione

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać mleko

margaryna, tłuszcze roślinne do smarowania pieczywa, czekolada, wypieki, nugat, lody, desery, zabielaacz do kawy, purée ziemniaczane, surimi



Ważne

Produkty nabiałowe o niskiej zawartości laktozy, takie jak na przykład dojrzały ser czy mleko bezlaktozowe, są często tolerowane w przypadku nietolerancji laktozy, jednakże w żadnym wypadku nie są one odpowiednie dla osób uczulonych na białka mleka.

Ziarna zbóż zawierające gluten

ziarna zbóż zawierające gluten: pszenica, jęczmień, owies, żyto, orkisz, orkisz zielony, pszenica samopsza, pszenica płaskurka, pszenica kamut, pszenżyto (odmiany hybrydowe pszenicy oraz żyta)

Oznaczenia stosowne dla ziaren zbóż zawierających gluten oraz produktów na ich bazie

produkty spożywcze oraz wypieki na bazie powyższych ziaren zbóż: skrobia, mąka, krupczatka, kasza manna, kuskus, kaszka kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste, kasza bulgur, kielki pszenicy

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać gluten

makaron, naleśniki, bułka tarta, mieszanki zbóż, mieszanki do wypieków / mieszanki do ciast, chleb, wypieki, torty z kremem, ciasta, ciastka, herbatniki, słód, piwo słodowe, piwo, kawa zbożowa (słodowa), sosy na bazie zasmażki, napoje na bazie kakao, mieszanki przypraw, sos sojowy, hydrolizowane białko pszeniczne w przyprawach, batony czekoladowe, batony zbożowe, lody z waflem, substancja rozdzielająca w tartym serze

Orzeszki ziemne

Oznaczenia stosowne dla orzeszków ziemnych oraz produktów na ich bazie

olej arachidowy (również w formie tłuszczu do smażenia zanurzeniowego), masło arachidowe

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać orzeszki ziemne

wegetariańskie zamienniki mięsa, sosy (np. sos satay), dressingi, pesto, potrawy regionalne (np. afrykańskie, azjatyckie, meksykańskie), mieszanki orzechów, bakalie



Orzechy z drzew orzechowych

migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland

Oznaczenia stosowne dla orzechów oraz produktów na bazie orzechów

olej z orzechów włoskich, olej z orzechów laskowych, olej migdałowy, krem orzechowy do smarowania pieczywa, pasta orzechowa, masło orzechowe

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać orzechy

marcepan, nugat, krem orzechowo-nugatowy do smarowania pieczywa, torty z kremem, ciasta, wypieki, desery, makaroniki, czekolada, bakalie, gotowe przekąski, musli, sosy do sałatek, pesto oraz pozostałe sosy, dressingi do sałatek, dania wegetariańskie, chleb z orzechami, mortadela (z orzechami pistacjowymi), produkty o smaku kawowym

Warto wiedzieć

Kokosy oraz orzeszki pinii nie zaliczają się do orzechów, które należy uwzględnić w opisie jako alergeny.

Sezam

Oznaczenia stosowne dla sezamu oraz produktów na bazie sezamu

ziarno sezamowe, olej sezamowy, pasta sezamowa (tahini), masło sezamowe, mąka sezamowa, sól sezamowa (gomasio)

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać sezam

Bułki do hamburgerów, chleb, wypieki, krakersy, płatki śniadaniowe, desery, zastosowania w obrębie kuchni azjatyckiej, tureckiej oraz orientalnej, falafel, humus, mutabal (syryjska pasta z bakłażana)



Soja

Oznaczenia stosowne dla soi oraz produktów na bazie soi

ziarno sojowe, mąka sojowa, kasza sojowa, mleko sojowe, desery sojowe, nierafinowany olej sojowy, lecytyna sojowa, białko sojowe, ser tofu, pasta miso, tempeh, kiełki soi

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać soję

przyprawy (sosy sojowe, sos shoyu, sos tamari, sos teriyaki, sos Worcester), wegetariańskie pasty do smarowania pieczywa oraz dania wegetariańskie, surimi, chleb oraz wypieki, burgery, wyroby wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego



Łubiny

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać łubiny

mąka łubinowa, białka roślinne (łubiny) w wypiekach oraz w wegetariańskich zamiennikach mięsa, kiełki łubinu



Seler

Oznaczenia stosowne dla selera oraz produktów na bazie selera

seler korzeniowy (korzeń selera naciowego), ziarna selera, łodyga selera, liść selera, soki warzywne z zawartością selera, sól selerowa

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać seler

mieszanki przypraw, curry, buliony, zupy, mięsa duszone z jarzynami, sosy, produkty wędliniarskie oraz mięsne, sałatki delikatesowe (sałatka Waldorf), sałatki warzywne, sałatka ziemniaczana (z bulionem), pikantne przystawki

Warto wiedzieć

Seler – jego korzeń, łodygę oraz liście – wykorzystuje się tradycyjnie na potrzeby przygotowania bulionów, zup oraz sosów.

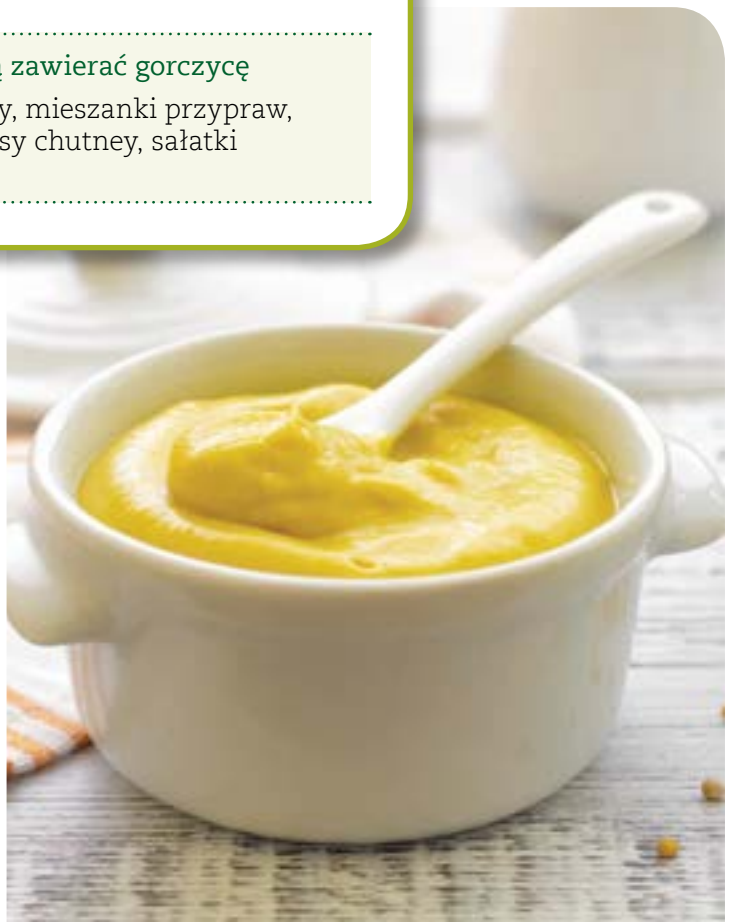
Gorczyca

Oznaczenia stosowne dla gorczycy oraz produktów na bazie gorczycy

ziarno gorczycy, musztarda, olej gorzycowy, kiełkujące nasiona gorczycy, liście oraz kwiaty gorczycy

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać gorzycę

wędliny, produkty mięsne: rolady, potrawy curry, mieszanki przypraw, warzywa konserwowe, marynaty, zupy, sosy, sosy chutney, sałatki delikatesowe



Skorupiaki

Oznaczenia stosowne dla skorupiaków

krewetki, raki, homary, kraby, kryl, langusty, krewetki czerwone, krewetki królewskie, kraby pająkowate

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać skorupiaki

masło rakowe, pasta z krewetek, sashimi, surimi, prażynki krewetkowe, bouillabaisse, paella

Mięczaki

Oznaczenia stosowne dla mięczaków

omułki (małże, omułki jadalne, przegrzebki, ostrygi), ślimaki, uchowce, głowonogi (kałamarnice): kalmary, ośmiorniczki, mątwy, ośmiornice (polpo, pulpo)

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać mięczaki

sepia, czarny makaron z owocami morza, surimi, sashimi, bouillabaisse, paella

Ryby

Oznaczenia stosowne dla ryb oraz produktów na bazie ryb

ryby wszelkiego typu: surowe, gotowane oraz marynowane, kawior, ikra

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać ryby

żelatyna, surimi, kamaboko (japońskie surimi), (pasta) anchois, sos Worcester, pikantne sosy / przyprawy (azjatyckie), potrawy regionalne (np. sushi, ryż smażony, paella, rolki wiosenne, vitello tonnato, bouillabaisse), Krwawa Mary (z sosem Worcester)



Dwutlenek siarki oraz siarczyny

(w stężeniu wyższym niż 10 mg/kg lub mg/l)

Oznaczenia stosowne dla dwutlenku siarki oraz siarczynów

E220-228: dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkawego

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać siarczyny

wino (z zawartością siarczynów), inne napoje alkoholowe, suszone owoce (w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor), produkty na bazie tartego chrzanu;

mniejsze ilości, na przykład takie, z jakimi mamy do czynienia w przypadku błyskawicznego purée ziemniaczanego, częstokroć nie przekraczają poziomu pociągającego za sobą wymóg uwzględnienia w opisie

Co należy uczynić, gdy mamy do czynienia z nagłym przypadkiem natury alergicznej?

Z nagłym przypadkiem mamy do czynienia wtedy, gdy gość wykazuje przynajmniej jeden spośród następujących objawów:

- wysypka skórna, swędzenie, zaczerwienienie na całym ciele,
- opuchlizna w jamie ustnej oraz w gardle,
- trudności z przełykaniem oraz mówieniem,
- nierównomierne tętno,
- objawy astmy,
- skurcze żołądka, mdłości, wymioty,
- nagłe omdlenie (obniżenie ciśnienia krwi),
- nagła niewydolność krążenia, utrata przytomności.

W przypadku wystąpienia któregokolwiek spośród wymienionych objawów należy podjąć natychmiastowe działania:

- Należy zapytać gościa, czy ma przy sobie jakiegokolwiek leki oraz w jaki sposób można mu pomóc.
- Należy bezzwłocznie wezwać karetkę pogotowia, korzystając w tym celu z ogólnoeuropejskiego telefonicznego numeru alarmowego: 112.
- Należy udzielić jednoznacznych oraz szczegółowych informacji na temat reakcji, jaka wystąpiła u gościa, jak również na temat umiejscowienia lokalu:
 - nazwa oraz lokalizacja – adres restauracji,
 - powód wezwania: ostra reakcja alergiczna/anafilaktyczna (w swej początkowej fazie).
- Niniejszą procedurę wzywania pomocy medycznej w sytuacji, gdy mamy do czynienia z nagłym przypadkiem, należy wywiesić w bezpośrednim sąsiedztwie każdego z aparatów telefonicznych.



Ogólnoeuropejski telefoniczny numer alarmowy: 112



Jak uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia żywności?

W ramach swoich obowiązków związanych z zachowaniem odpowiedniej staranności, podmioty zajmujące się sprzedażą żywności luzem zobowiązane są do stosowania środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, tzn. przypadkowemu zanieczyszczeniu przez alergeny.

Aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia:

- Pracuj na „wolnych do alergenów” stanowiskach roboczych
- Minimalizuj kontakt łatwych do przeniesienia alergenów (np. mąka czy bułka tarta) z naczyniami i potrawami
- Posługuj się odpowiednio umyтыми naczyniami oraz sztućcami do serwowania potraw
- Zapewnij nieskazitelną czystość w obrębie obszarów roboczych, powierzchni roboczych (zalecane są powierzchnie gładkie), jak również w obrębie obszarów przygotowania oraz ekspozycji potraw
- Zapewnij nieskazitelną czystość wszelkich przyborów oraz sprzętów, wykorzystywanych na potrzeby przygotowania, przyrządzenia oraz przechowywania potraw
- Regularnie myj ręce, zakładaj świeże rękawiczki (a tam, gdzie to konieczne, również świeżą odzież roboczą) przed przygotowaniem kolejnego dania
- Wymieniaj tłuszcz do pieczenia oraz smażenia zanurzeniowego (tłuszcz do smażenia zanurzeniowego musi zostać niezwłocznie wymieniony, jeśli smażone były ryby, skorupiaki lub mięczaki, gdyż w przeciwnym wypadku nastąpić może przeniesienie tych niezwykle silnych alergenów na dania „bez zawartości owoców morza”)
- W razie potrzeby, przygotuj oddzielne dania dla alergików



Ważne

Czysta woda nie wystarczy, ażeby zapewnić skuteczne usunięcie zabrudzeń. Aby mieć pewność, iż usunięte zostały alergeny, konieczne może być zastosowanie czyszczenia na mokro z użyciem detergentu.



Zarządzanie alergenami w obrębie gastronomii: obowiązek zachowania ostrożności w kuchni

Aby alergicy mogli czerpać przyjemność z posiłku...

- **Uwzględnij alergeny w opisie dań**

Zastosowanie się do powyższej wskazówki wymaga wszechstronnej wiedzy na temat wszelkich wykorzystywanych składników. Jeśli to konieczne, weź pod uwagę przyrządzanie potraw zgodnie ze stałą recepturą, dzięki czemu w żadnym momencie nie pojawi się ryzyko odstępstwa od alergenów wymienionych w obrębie menu, bądź też w obrębie tygodniowego jadłospisu. Ograniczona może zostać elastyczność, jeśli chodzi o wybór dostawcy, gdyż produkt X niekoniecznie zawiera dokładnie te same alergeny co produkt Y, choć w obu przypadkach nosi on nazwę „wędliny drobiowej”.

- **Minimalizuj możliwości przypadkowego zanieczyszczenia alergenami**

Zadbaj o czystość, a także o oddzielne przechowywanie oraz odpowiednie przyrządzanie i serwowanie potraw.

- **Sygnalizuj wszelkie możliwości nieuniknionego (przypadkowego, lecz potencjalnie możliwego) zanieczyszczenia krzyżowego za pośrednictwem stosownej adnotacji w obrębie menu, zgodnie z dokonaną wcześniej oceną ryzyka**

Na chwilę obecną informacja tego typu ma charakter dobrowolny, w związku z czym też nie ma jakichkolwiek gotowych sformułowań służących jej przekazaniu. Aby zachować istotę informacji dla osób cierpiących na alergię, nie jest wskazane wymienienie wszystkich 14 typów alergenów na „wszelki wypadek“



Upewnij się i sprawdź

- ✓ Czy członkowie personelu zostali uświadomieni o możliwości poważnych konsekwencji reakcji alergicznej?
- ✓ Które spośród alergenów obecne są w złożonych produktach stosowanych w przyrządzeniu potraw?
- ✓ Które alergeny obecne są w żywności paczkowanej nieopatrzanej listą składników?
- ✓ Które alergeny obecne są w żywności dostarczanej / nabywanej luzem?
- ✓ Czy wzięto pod uwagę, że lista składników może być inna w przypadku tego samego produktu nabywanego od różnych dostawców (np. rolada X oraz rolada Y)?
- ✓ Jak przyrządzane są potrawy, aby zapobiec przedostaniu się do żywności dodatkowych, nieuwzględnionych w opisie alergenów za pośrednictwem wykorzystywanych składników?
- ✓ Czy wszyscy dbają o to, ażeby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu na etapie przygotowywania / przyrządzania oraz serwowania potraw?
- ✓ O czym należy pamiętać, jeśli chodzi o wykorzystywanie resztek żywności?
- ✓ Czy szefowie kuchni oraz członkowie personelu kuchennego posiadają wiedzę na temat tego, jakie składniki alternatywne zastosować można na potrzeby osób cierpiących na alergię (np. na potrzeby zagęszczania sosów)?
- ✓ Czy szefowie kuchni oraz członkowie personelu kuchennego wiedzą, że jeśli przez pomyłkę do dania dodany został alergen nieuwzględniony w opisie, konieczne jest przygotowanie nowego dania?
- ✓ Czy członkowie personelu wiedzą, w jaki sposób odpowiedzialnie rozwiązywać kwestię dotyczące alergenów?
- ✓ Jakie informacje podawane są gościom?
- ✓ Kto udziela odpowiedzi na pytania dotyczące alergenów? Czy istnieje główna osoba kontaktowa odpowiedzialna za powyższą kwestię?
- ✓ Czy dokumenty oraz informacje zawarte na stronie internetowej są aktualne?
- ✓ Czy członkowie personelu wiedzą, co należy uczynić, jeżeli u któregoś z gości wystąpi reakcja alergiczna?
- ✓ Kto jest za co odpowiedzialny w sytuacji pojawienia się nagłego przypadku?

Zapoznaj się z naszymi wskazówkami dotyczącymi nagłych przypadków, przedstawionymi na stronie 17.



