

УПРАВЛЕНИЕ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ ЗА СТОПАНСКИ СУБЕКТИ В ОБЛАСТТА НА ХРАНИТЕ

ПЕРСОНАЛ

- Обучете съответния персонал за осведоменост относно алергиите,
- Уверете се, че персоналът има лесен достъп до информация за алергените, както и че е информиран за промени в съставките,
- Храна, която не е предварително опакована: насърчавайте диалога с клиентите относно изискванията на хранителния режим чрез указателни табели или устно при поръчка.

ДОСТАВЧИЦИ

- Идентифицирайте хранителните продукти или суровините от доставчици, които умишлено или неволно съдържат алергени,
- Помолете доставчиците да уведомяват за промени в състоянието на алергена; не приемайте доставка без пълен списък на съставките.

СЪХРАНЕНИЕ И РАБОТА

- Съхранявайте суровините или хранителните продукти, съдържащи алергени, по начин, който да сведе до минимум риска от кръстосан контакт.

ПРОИЗВОДСТВЕН ПРОЦЕС

- Уверете се, че рецептите се спазват и че се използват правилните съставки,
- Записвайте и актуализирайте информацията за всички храни, съдържащи алергени,
- Създайте ясни процедури, за да сведете до минимум риска от кръстосан контакт. В най-добрия случай, следвайте „Насоките за управление на алергените на FoodDrinkEurope“ за по-подробни и изчерпателни указания.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ

- Предварително опакована храна: алергените трябва да бъдат посочени и отразени на етикета на опаковката на храните,
- Производители на храни, които не са предварително опаковани: информацията може да бъде предоставена писмено или устно. Ако информацията се предоставя устно, уверете се, че също така е на разположение ясна, актуална и лесно видима писмена информация. В случай на промяна на ястие, писмената информация трябва да бъде придружена от устна комуникация от страна на персонала.

