

# POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ MANAGEMENT

## KONTROLNÍ SEZNAM PRO POTRAVINÁŘSKÉ PROVOZY

### ZAMĚSTNANCI

- **Proškolit** příslušné pracovníky v oblasti informovanosti o alergiích,
- Zajistit, aby pracovníci měli **snadný přístup k informacím** o alergenech a aby byli informováni o změnách ingrediencí,
- Nebalené potraviny: podporovat **dialog se zákazníky** o dietních požadavcích prostřednictvím informačních tabulí nebo ústně předávaných informací při objednávání.

### DODAVATELÉ

- **Identifikovat potravinové výrobky nebo suroviny** od dodavatelů, které záměrně nebo nezáměrně obsahují alergeny,
- Vyžadovat od dodavatelů, aby **oznámili změny obsahu alergenů**; nepřijímat dodávky bez úplného seznamu alergenů.

### SKLADOVÁNÍ A MANIPULACE

- Skladovat alergeny obsahující suroviny nebo potravinové výrobky obsahující alergeny způsobem **minimalizujícím riziko křížové kontaminace**.

### VÝROBNÍ PROCES

- Dbát na **dodržování receptů** a na používání správných surovin,
- Vést **písemné a aktuální** záznamy o všech potravinách obsahujících alergeny,
- Vytvářet jasné postupy za účelem **minimalizace křížové kontaminace**. Ideální je dodržovat pokyny organizace FoodDrinkEurope týkající se kontroly alergenů, kde jsou uvedeny podrobnější a komplexnější informace.

### INFORMACE PRO SPOTŘEBITELE

- **Balené potraviny**: na obalu potravin **musí být uvedeny a označeny alergeny**,
- **Výrobci nebalených potravin**: informace mohou být uvedeny písemně nebo ústně. Pokud jsou informace poskytovány ústně, je třeba zajistit, aby k dispozici byly též informace v písemné podobě, které budou jasné, aktuální a dobře viditelné. V případě úpravy určitého pokrmu by pracovníci měli k písemným informacím doplnit také ústní sdělení.

