

# HANTERING AV LIVSMEDELSALLERGENER

## CHECKLISTA FÖR PERSONAL PÅ LIVSMEDELSFÖRETAG

### LIVSMEDELS- FÖRETAG

- Utbilda och öka medvetenheten om allergier **hos relevant personal,**
- Se till att personalen enkelt **hittar allergeninformation** och är informerad om ingrediensförändringar,
- Icke färdigförpackad mat: uppmuntra till **dialog med kunderna** om specialkost genom skyltar eller muntligt vid beställning.

### LEVERANTÖRER

- **Identifiera livsmedelsprodukter eller råvaror** från leverantörer som avsiktligt eller oavsiktligt innehåller allergener,
- Be leverantörerna **att meddela förändringar av allergenstatus;** acceptera inte en leverans som saknar hela ingredienslistan.

### FÖRVARING OCH HANTERING

- Förvara allergiframkallande råvaror eller livsmedelsprodukter som innehåller allergener på ett sätt som **minimerar risken för kontakt med annan mat.**

### PRODUKTIONS- PROCESS

- Se till att **recepten följs** och att rätt ingredienser används,
- Förvara **skriftliga och uppdaterade** register över alla livsmedel som innehåller allergener,
- Upprätta tydliga rutiner för att **minimera risken för korskontaminering.** Se gärna "FoodDrinkEurope Allergen Management Guideline" (Europeiska riktlinjer för allergihantering) för mer detaljerad och omfattande vägledning.

### KONSUMENT- INFORMATION

- **Färdigförpackad mat:** allergener **måste nämnas och märkas** på livsmedelsförpackningen,
- **Icke färdigförpackad mat:** information kan lämnas **skriftligt eller muntligt.** Om informationen ges muntligt, se till att skriftlig information också är tillgänglig, tydlig, aktuell och lätt att se. Vid ändring av en **maträtt ska skriftlig information ges, tillsammans** med muntlig kommunikation från personalen.

