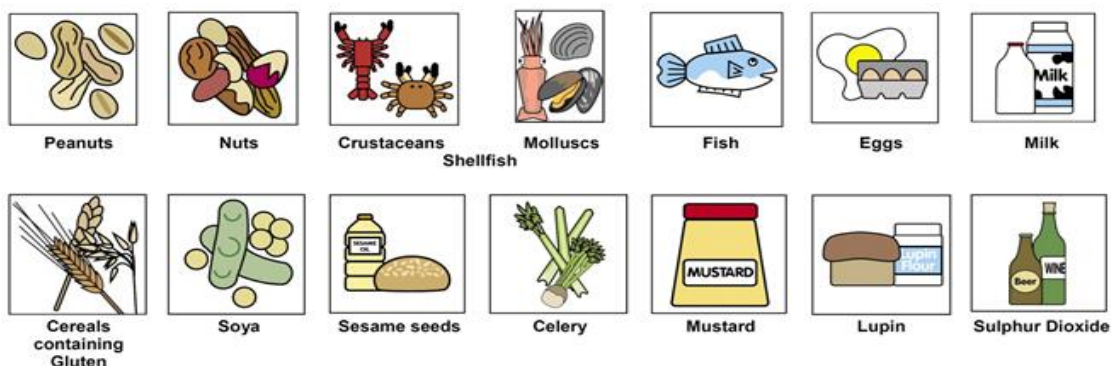


供餐饮服务从业人员使用的食品过敏原信息和控制

有食物过敏的人在外出就餐时必须格外小心，以免食用某些可能对他们造成伤害的食物。作为商家，您有法律义务确保您生产或准备的所有食物都是安全的。这样，这些人才可以对吃什么食物做出明智的选择。

您有法律义务向消费者提供有关您所供应食品中过敏原的信息。

这些是您需要了解的14种过敏原，知道它们是否存在于您制作的食物中。消费者可能会询问其他成分，但是根据法律，您必须知道这些成分是否包含在您提供的食品中。



因此，必须在菜单上，黑板上，单据上或由适当的职员以口头方式提供信息。它必须清晰，醒目，不能隐藏，容易看到且清晰易读。

如果要由工作人员口头提供信息，则必须明确指出，顾客可向工作人员要求以告示，菜单，单据或标签的方式来获得此信息，并且这些告示，菜单，单据或标签是很显眼的。此外，要求您仍然能够清楚地告知所有菜肴中存在的所有14种过敏原。

合适的措词示例：

Food Allergies and Food intolerances: Please ask a member of staff if you require information on the ingredients in the food we serve. (有食物过敏和食物不耐受者：如果您希望得到我们提供食品里的成分信息请询问工作人员。)

仅仅说商家不知道某种食物是否含有过敏原，或是仅仅说所有的食物都可能含有过敏原是不够的。过敏原信息必须特别针对食物，完整且准确。

作为食品经营者，您不能拒绝提供所供应食品的特定过敏原信息。您也不能在菜单上或通过口头交流提供不正确或具有误导性的信息。根据《2014年食品信息法规》，这属于刑事犯罪，可处以无上限罚款。

怎样做到这一点：哪些菜肴中含有哪些食物过敏原？

您提供的食物中有关过敏原的信息必须易于获取。您需要知道出售的所有菜肴/开放式食品中的过敏原，为此，您必须在所有食品包装上找到成分表，包括菜肴中使用的成分。如果您从供应商处购买开放式食品，例如面包，蛋糕，馅饼等，如果尚未这样做，则必须要求供应商向您提

供这些产品的致敏信息。

您可以保存食品包装中的标签，其中包含过敏原信息，或将这些信息转移到过敏原矩阵上。如果您保存标签，则必须确保可以轻松查找并且及时更新。保留最新标签，并丢弃所有旧标签是一个好习惯。定期检查配方/产品更改也是一个好习惯。

如果您正在做饭或其他食品，例如 三明治，蛋糕等，您可以填写过敏原矩阵或使用食谱卡记录其中包含的过敏原。两者的示例如下所示。如果您使用许多配料，则食谱卡可能会更容易。记住要检查所有使用过的成分，包括用于复合成分的成分，例如：伍斯特酱、调味品、汤料、增稠剂或饰菜。

<h3 style="text-align: center; margin-top: 0;">过敏原矩阵</h3> <p style="text-align: center; font-size: small;"> https://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-chart.pdf </p> <div style="text-align: center; font-size: x-small; border: 1px solid black; padding: 2px;"> DISHES AND THEIR ALLERGEN CONTENT - [INSERT THE NAME OF YOUR FOOD BUSINESS HERE] </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th style="font-size: x-small;">DISHES</th> <th style="font-size: x-small;">Celery</th> <th style="font-size: x-small;">Cereals containing gluten</th> <th style="font-size: x-small;">Crustaceans</th> <th style="font-size: x-small;">Egg</th> <th style="font-size: x-small;">Fish</th> <th style="font-size: x-small;">Lupine</th> <th style="font-size: x-small;">Milk</th> <th style="font-size: x-small;">Molluscs</th> <th style="font-size: x-small;">Mustard</th> <th style="font-size: x-small;">Nuts</th> <th style="font-size: x-small;">Peanuts</th> <th style="font-size: x-small;">Sesame seeds</th> <th style="font-size: x-small;">Soya</th> <th style="font-size: x-small;">Sulphur dioxide</th> </tr> <tr> <td style="font-size: x-small;">Tuna Salad (example)</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">Review date: _____ Reviewed by: _____</p>	DISHES	Celery	Cereals containing gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Lupine	Milk	Molluscs	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide	Tuna Salad (example)	✓			✓	✓	✓	✓		✓						<h3 style="text-align: center; margin-top: 0;">食谱卡</h3> <p style="text-align: center; font-size: small;"> https://www.food.gov.uk/sites/default/files/recipe-sheet.pdf </p> <div style="text-align: center; font-size: x-small; border: 1px solid black; padding: 2px;"> ALLERGENS: CHEF RECIPE CARDS </div> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">Dish/ingredient: _____ Date: _____ Chef: _____</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center; font-size: x-small;"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">Notes: _____</p> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">Reviewed and checked by: _____</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<h3 style="text-align: center; margin-top: 0;">食谱卡</h3> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="font-size: x-small; text-align: left;">菜单项:</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%; font-size: x-small;">配料</th> <th style="width: 50%; font-size: x-small;">包含</th> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td style="text-align: center; font-size: x-small;"> <input type="checkbox"/> Celery <input type="checkbox"/> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/> Crustaceans <input type="checkbox"/> Egg <input type="checkbox"/> Fish <input type="checkbox"/> Lupine <input type="checkbox"/> Milk <input type="checkbox"/> Molluscs <input type="checkbox"/> Mustard <input type="checkbox"/> Nuts <input type="checkbox"/> Peanuts <input type="checkbox"/> Sesame seeds <input type="checkbox"/> Soya <input type="checkbox"/> Sulphur dioxide </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="font-size: x-small;"> TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH </td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="font-size: x-small;">注释/特殊要求:</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 40px;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="font-size: x-small;"> 完成日期: _____ 姓名姓名: _____ 审核期: _____ 姓名姓名: _____ </td> </tr> </table>	菜单项:		配料	包含		<input type="checkbox"/> Celery <input type="checkbox"/> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/> Crustaceans <input type="checkbox"/> Egg <input type="checkbox"/> Fish <input type="checkbox"/> Lupine <input type="checkbox"/> Milk <input type="checkbox"/> Molluscs <input type="checkbox"/> Mustard <input type="checkbox"/> Nuts <input type="checkbox"/> Peanuts <input type="checkbox"/> Sesame seeds <input type="checkbox"/> Soya <input type="checkbox"/> Sulphur dioxide	TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH		注释/特殊要求:				完成日期: _____ 姓名姓名: _____ 审核期: _____ 姓名姓名: _____	
DISHES	Celery	Cereals containing gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Lupine	Milk	Molluscs	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide																																																														
Tuna Salad (example)	✓			✓	✓	✓	✓		✓																																																																			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																								
菜单项:																																																																												
配料	包含																																																																											
	<input type="checkbox"/> Celery <input type="checkbox"/> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/> Crustaceans <input type="checkbox"/> Egg <input type="checkbox"/> Fish <input type="checkbox"/> Lupine <input type="checkbox"/> Milk <input type="checkbox"/> Molluscs <input type="checkbox"/> Mustard <input type="checkbox"/> Nuts <input type="checkbox"/> Peanuts <input type="checkbox"/> Sesame seeds <input type="checkbox"/> Soya <input type="checkbox"/> Sulphur dioxide																																																																											
TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH																																																																												
注释/特殊要求:																																																																												
完成日期: _____ 姓名姓名: _____ 审核期: _____ 姓名姓名: _____																																																																												

一旦确定了哪些食物/菜肴含有哪些过敏原，就必须保证此信息为最新。例如，当您更改产品，供应商或菜单时。所有员工都必须知道信息的存放位置，以防他们需要回答有关产品中过敏原的查询。

向有食物过敏者提供食物

如果您为食物过敏者顾客提供食品，那么您不仅要简单识别所提供食物中存在哪些过敏原，还必须采取适当的卫生控制措施，以确保提供给他们的食物的安全。为此，首先必须确保已正确识别具有过敏原的食物，如本指南前面部分所述。然后，有必要决定在储存，制备和使用过程中如何最好地防止从过敏性食品/成分到非过敏性食品/成分的任何交叉污染。后续指南将帮助

您评估已实施的控制措施是否足以有特定过敏的顾客提供安全的食品，并确定是否需要改进。通常应记下安全的工作程序。

如果您不确定是否可以提供适合食物过敏者的食物，则必须告诉他们，
以便他们可以决定是否吃您提供的食物。

您如何做到这一点？控制厨房中的过敏原：管理

控制	您如何做到？
<p>您需要知道 14 种指定的过敏原中是否有某种包含在您出售的菜肴/开放式食品中。</p>	<p>检查成分标签和信息？ 在过敏原矩阵上记录您的菜肴和/或配料的过敏原详细信息？</p>
<p>任何含有这 14 种过敏原的食物/菜肴都必须在厨房中小心存放和处理，以防止交叉污染的风险。请参阅“存储和处理”部分。</p>	<p>写下您如何执行此操作。</p>
<p>所有员工，包括经理、食品处理人员、服务人员以及亲自或通过电话接订单的人员，都必须意识到过敏原以及向客户提供错误信息会带来风险。</p>	<p>谁对过敏原和食品安全负整体责任？</p> <p>摆放提醒员工风险的通知</p>
<p>摆放通知，建议客户询问有关过敏原的信息或指示顾客此信息张贴的位置。</p> <p>如果您的菜单不经常更改，并且您始终使用相同的食谱和供应商，则可在菜单中包括过敏原信息，以帮助客户选择餐点。您也可以将您的网站上放置过敏原信息。</p> <p>该信息必须保持最新。</p>	<p>在客户看菜单和订购的地方摆放咨询标志。</p> 
<p>厨房员工是否会/是否可以在不通知前台员工的情况下更改食谱？ 任何配方更改都必须告知前台工作人员。</p>	<p>您对此的处理程序是什么？</p> <p>在这种情况下，过敏原信息会怎样？</p>



<p>是否可以修改食谱和菜单以排除过敏性成分，从而将这些成分从厨房中完全清除？</p>	<p>确定可以进行的更改。</p>
<p>是否可以对某些食谱进行修改以提供无过敏原的食物替代品，这些替代品可以预先制作，覆盖并安全存储。这样可以避免在繁忙的厨房服务期间准备物过敏性食品。</p>	<p>您这样做吗？如果做了： 您什么时候准备它们？</p> <p>您如何识别它们？</p>
<p>您雇用其他厨师吗？</p> <p>他们遵循相同的食谱还是拥有自己的食谱？</p> <p>如果厨师使用不同的食谱，请确保记录所有食谱的所有成分。</p>	<p>您这样做吗？</p> <p>您如何确保所有厨师都遵循相同的食谱。</p>

请在下面做笔记和记录采取的行动:

您如何做到这一点：控制厨房中的过敏原 - 前台

管理管理

控制	您怎样做
<p>当接到有关过敏的要求时，您必须有适当的程序来满足此要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 谁受过训练来回答这个查询？ <p>a) 膳食中过敏原含量所存储的信息在哪里？</p> <p>b) 考虑提供一份清单或指导，供工作人员在点菜时参考，以突出显示哪些菜肴含有哪种致敏成分</p> <p>c) 厨房如何得到通知他们将要准备的食物是给有某种成分过敏的人的？</p>	<p>姓名：</p> <p>他们得到过的培训为：</p> <p>信息位置：</p> <p>您应该使用过敏原矩阵</p> <p>您是怎样做到这一点的？ 例如：它被写在订单上，并直接告诉厨师。</p>
<p>为了帮助厨房进行计划，团体预订和提前预订，您可以询问客户是否患有食物过敏症，并找出他们无法食用的任何菜肴。</p>	<p>您这样做吗？</p>
<p>以负责任的态度处理客户关于其食物可能被致敏成分污染的投诉。工作人员不应该只从准备好的菜肴中取出“有问题”过敏原，然后将其送回给顾客，因为里面会残留微量过敏原，可能引起反应。</p>	<p>您如何做到？</p>

请在下面做笔记和记录采取的行动:

您是怎样做到这一点：控制厨房中的过敏原-培训

过敏原控制	打勾
对 <u>所有</u> 员工进行过敏意识培训。	
确保 <u>所有工作人员</u> 都懂得，他们永远不能猜测食物中是否存在过敏原。 <u>始终诚实对待</u> 顾客。如果不知道，请承认并去查找或询问。	
<p>过敏原培训可从以下网站免费在线获得： http://allergytraining.food.gov.uk/english/</p> <p>优良作法是由<u>所有员工</u>，特别是所有食品从业人员获得此培训。</p>	
工作人员应接受一般的过敏原意识培训，并得到您自己的过敏原控制程序的培训。	
<p>所有<u>厨房员工</u>都接受过食物过敏原意识培训吗？ 是/否</p>	
<p><u>前台工作人员</u>（酒吧人员、服务人员、通过电话订购的人员、面对免订购人员等）是否接受过食物过敏原意识培训？ 是/否</p>	
<p>优良作法是确保对员工进行的所有培训都记录在案并保持存档，并且定期进行进修培训。</p> <p>可以将其记录在下表和/或您的训练记录中。本指南的背面还有多余的空白副本供您复制。</p>	
<p>培训应包括以下内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> a. 过敏原和过敏性休克。工作人员了解提供错误信息或提供含有顾客致敏成分的食品的后果。 b. 防止在存储，准备和供应食物期间发生交叉污染的厨房程序。 c. 当顾客预订餐桌或当员工接受订单（例如，菜单提醒、当面、通过电话或在线订购）时您如何识别有食物过敏的顾客。 d. 您的用于提醒程序，提醒厨房工作人员其准备的食物是为有某些成分过敏的人食用的。 e. 您处理顾客担心他们的食物可能被致敏成分污染投诉的程序。 <p>员工不能简单地从准备好的菜肴中取出“有问题”食物，然后用同一个餐盘将菜肴送回餐桌，因为会残留可能引起过敏反应的微量过敏原。管理人员必须彻底调查投诉，以找出过敏源发生污染的源头。</p>	

请在下面做笔记和记录采取的行动:

您是怎样做到这一点的？控制厨房中的过敏原-供应商

控制	您怎样做
<p>收集所有供应商的过敏原信息，这可能是预包装食品的数据表或标签，也可能是散装/开放食品表上的过敏原信息。如果您从屠夫那里得到开放的馅饼/饼，香肠等。</p> <p>完成后，将这些检查记录在供应商的记录中或在下表中。该文件的背面有空白副本供您复印。</p>	<p>检查您收到的所有食物是否都含有过敏原信息？获取任何缺少的信息，以便您可以履行相关职责。</p>
<p>您必须定期检查所购买产品的任何更改。建议您每次购买产品时都进行此检查。至少必须进行例行检查，并且在新产品标签上注明“新配方”时。</p> <p>如果此信息得到了更改，则必须记录下来并告知工作人员。</p>	<p>您在哪里记录？您如何告知您的员工？</p>
<p>如果您想要的物品没有库存或者其他产品更便宜等，您是否经常选择或得到替代品来替代过敏原图表上评估的那些物品？</p> <p>如果是，则必须检查此产品上的过敏原信息，以查看其是否与常规产品不同</p> <p>如果更改了此信息，您必须记录下来并告知工作人员。</p>	<p>您是否接受供应商给您的替代品？</p> <p>您是否检查存在的过敏原，以及它们是否与您的常规物品不同？</p> <p>您在哪里记录？</p> <p>您如何告知员工？</p>
<p>确保所有食品标签均具有英文列出的成分。</p> <div data-bbox="421 1742 751 1908" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, Wheat flour, Salt, Cream, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, Celery Seed, Vegetable Oil (sunflower), Herb and Spice, White Pepper, Parsley.</p> </div>	

从供应商处获得的过敏原信息		
供应商	供应食物	提供了过敏原信息：是/否

根据需要可无限复制此页面

请在下面做笔记和记录采取的行动:

您如何操作：控制厨房中的过敏原-储存

控制	您怎样做
<p>应建立存储系统，以防止成分与其他含有过敏原的成分交叉污染。</p> <p>您是否将食品和含有过敏原的成分存储在指定区域内？或者如果无法做到，则将其放在较低的货架上，并密封在有标签的专用容器中。</p>	<p>您的存储系统是什么？</p>
<p>每种产品是否都保留了过敏原标签信息，还是由您为它们贴有过敏原信息？</p>	
<p>您是否有食物外溢计划来清理过敏原：您应该使用一次性抹布/毛巾/蓝色卷纸，以防止交叉污染。</p>	<p>您的食物外溢计划是什么？</p>
<p>最好将食物保存在其原始容器中。但是，如果将食物倒入另一个容器中（用于干燥，冷冻或冷藏），则必须将所有成分和过敏原信息与其保留在一起。</p> <p>如果将产品倒出：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 务必先清洁和干燥所有重复使用的容器。 • 将相同的容器用于相同的食物类型，例如：倒出花生时总是将它们放在同一个容器中。 <p>不要将不含过敏原的食物放入之前装有含过敏原成分的食物容器中。</p>	<p>您是否将食物保存在其原来的容器或倒出放到另外的容器中？</p>
<p>所有成分是否都存储在有盖容器中或是否得到适当密封以防止产品之间的交叉污染，例如粉末，谷物等</p>	
<p>甜点还是其他食物，例如含有致敏成分的蛋糕，蛋挞，奶油蛋糕，冰淇淋和浇头，例如坚果，牛奶是否被分别存放在冰箱和冷藏/冷冻展示柜中？请确保它们没有接触并且使用单独的用具来取出和放置。</p>	

请在下面做笔记和记录采取的行动:

您如何操作：控制厨房中的过敏原-准备，处理和提供

控制	您怎样做
<p>在为有食物过敏症的顾客准备食物时，应制定程序以防止交叉污染，其中应包括：</p> <p>检查成分标签中是否含有致敏成分 - 粗体标记。</p> <p>请务必阅读标签！请记住，制造商会不时更改配方并可能引入其他过敏原</p>	<p>您是否写下为过敏顾客准备食物的程序？</p> <p>存放在哪里？</p> <p>谁知道？</p>
<p>在准备所有食品时，必须注意确保含过敏原的食品与不含过敏原的食品之间不会发生交叉污染。芝麻、坚果粉、面粉很容易散布在厨房各处，需要格外小心。最好在单独的准备区域使用这些食物，不要在同一地方处理其他食物，或者在没有其他食物处理这些食物。</p>	<p>通过工作表面、设备、抹布、衣服和手造成的潜在污染都必须得到控制。</p> <p>确定您处理的容易传播的致敏成分，以及如何控制它们？</p>
<p>尽可能使用单独的锅、平底锅、砧板、刀和汤匙，并使用单独的准备区域存放过敏原和不含过敏原的食物。</p> <p>如果不可能，请在两次使用之间彻底清洁设备/器具/表面。</p>	<p>您有单独的设备吗？</p> <p>什么设备，做什么用？</p>
<p>有些设备本身就难以正确清洁，例如炒锅、煎锅、炉门、微波炉、比萨饼烤箱，真空包装机、搅碎机和搅拌机以及其他复杂设备。</p> <p>您是否有这样的设备？能否在为客户煮餐之间彻底清洁？是否使用同一设备处理含过敏食品和无过敏食品？</p> <p>不能认为残留物可以从具有不平整，多孔烹饪表面或复杂零件的设备中完全清除。</p>	<p>您有单独的设备吗？</p> <p>什么设备，做什么用？</p>
<p>确保在处理和准备不同食物之前和之后进行彻底清洁。</p>	<p>您使用什么清洁产品和/或设备？</p>

<p>必须进行两个阶段清洁，以清除设备和表面上的过敏原残留物。</p>	
<p>验证所有食品处理人员均遵循适当的洗手程序，洗手在过敏原交叉污染中起主要作用，因此洗手非常重要。 肥皂比凝胶能更好地去除过敏原。凝胶不能去除过敏原！</p> 	<p>所有食品处理人员都遵循适当的洗手程序吗？您如何检查？</p>
<p>使用可重复使用的抹布会产生交叉污染。尽可能使用单次抹布/一次性布。</p>	<p>您会重复使用抹布吗？</p> <p>您如何清洁它们？</p>
<p>如果食用油中有可能还含有坚果蛋白/鱼蛋白/面筋/芝麻，那么请不要重复使用。如果可能，请用不同的锅或炸锅准备含过敏原和不含过敏原的食物。</p>	<p>您是否使用专用油炸锅来烹调不含过敏原的食物，或者始终使用新鲜的油？</p>
<p>如果将含有过敏原的食物（例如砂锅菜，馅饼，水果挞，司康饼等）与不含过敏原的食物进行分批烹饪、冷却和/或储存，如何识别不同的品种？</p>	<p>您是怎样做到这一点的？</p>
<p>考虑到您正在处理的过敏原，例如，高风险过敏原-容易传播或会引起严重过敏反应的那些过敏原（贝类、坚果、粉状成分）以及您的处理方式。在处理过敏原时应考虑其分布，并穿着适当的防护服以防止交叉污染。</p>	<p>是否戴上一次性或单独的围裙来处理过敏性产品？如果是，在做什么的时候戴了什么？</p>
<p>饰菜、热浇油、甜点浇头等也可能含有致敏成分，工作人员必须注意其含有成分。</p>	<p>这些都包含在您的过敏原矩阵中吗？</p> <p>服务员知道这些吗？</p>

<p>蛋糕和甜点的准备和传送可能不是由厨房工作人员而是由服务员完成的，因此请确保所有员工都充分了解过敏原的控制方法。请使用单独的设备和餐具送餐。</p>	<p>这些都包含在您的过敏原矩阵中吗？</p> <p>谁送给顾客这些食物，有哪些控制措施？</p>
<p>在自助柜台，例如 沙拉吧、自助餐、开餐车等：</p> <p>a. 必须有足够的标牌，向顾客提供食物及其致敏物质的详细信息。</p> <p>b. 不包含过敏原成分的食物必须与包含过敏原成分的食物充分隔开，并容易区分。并且它们的摆放方式应该能够防止无致敏食物受到掉落的含致敏食物的污染。</p> <p>c. 提供足够的用具以防止交叉污染。它们是否容易区分？</p>	<p>您有自助柜台吗？</p> <p>您是怎样做到这一点的？</p> <p>您是怎样做到这一点的？</p> <p>您是怎样做到这一点的？</p>

请在下面做笔记和记录采取的行动:

更多建议

完成评估后，如果您觉得自己的生意需要更多建议，请联系您当地的“环境卫生或贸易标准服务处。”

现在，您已经考虑了所需的控制措施，如果您不确定是否可以提供适合食物过敏者的食物，那么您必须告诉他们，以便他们决定是否食用您提供的食物。您可以摆放一个标牌。

我们菜单里的某些菜肴包含坚果，面筋和其他过敏原。由于我们的烹饪环境，我们提供的其他菜肴中可能存在包含这些过敏原残余的风险。我们了解这对于严重过敏者的风险，因此建议您与我们的员工交谈，他们会帮助您做出其他选择。

有用的资源和信息链接




可以在食品标准局网站上找到有关散装食品指导手册的过敏原信息。该手册是与食品行业和消费者支持组织合作开发的。	https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multi-media/pdfs/publication/loosefoodsleaflet.pdf
可在食品标准局网站上免费获得在线过敏原培训	http://allergytraining.food.gov.uk/english/
食品标准局的其他信息	https://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide
警惕过敏原海报：快速提醒员工过敏原的重要性。 它还被翻译成四种亚洲语言，乌尔都语，旁遮普语和孟加拉语以及简体中文	https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multi-media/pdfs/publication/thinkallergy.pdf
过敏原标牌：预先指示，指导客户在何处以及如何获取过敏原信息。	https://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-signage.pdf
厨师食谱卡	https://www.food.gov.uk/sites/default/files/recipe-sheet.pdf
过敏原表	https://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-chart.pdf
过敏原清单	https://acss.food.gov.uk/sites/default/files/multi-media/pdfs/publication/allergencatering0908.pdf
过敏原矩阵软件	https://www.menualni.co.uk/Account/LogOn?ReturnUrl=%2f
实用指南摘要：为食物过敏者准备食物	http://www.anaphylaxis.org.uk/food-preparation/
学校过敏原信息	https://www.allergyuk.org/information-and-advice/for-schools

Chloe（克洛伊）生活中的一天 - 提高学校意识信息包	http://www.lancashire.gov.uk/lanca/resources/a-day-in-the-life-of-chloe/
学校的 EPI 笔	https://www.sparepensinschools.uk/
教学影片	https://www.sparepensinschools.uk/teaching-videos/
Chloe（克洛伊）生活中的一天 - 过敏意识片	https://www.youtube.com/watch?v=7GzwBm6EeF0=
Ben and Izzies（本和伊齐）的故事 - 过敏意识电影	https://www.bbc.com/education/clips/zpdy6fr

食谱卡

菜单项:																
配料	包含															
	<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"> Celery <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Crustaceans <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Eggs <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Fish <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> Lupin <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Milk <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Molluscs <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Mustard <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Nuts <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> Peanuts <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Sesame seeds <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Soya <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Sulphur dioxide <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>	 Celery <input type="checkbox"/>	 Cereals containing gluten <input type="checkbox"/>	 Crustaceans <input type="checkbox"/>	 Eggs <input type="checkbox"/>	 Fish <input type="checkbox"/>	 Lupin <input type="checkbox"/>	 Milk <input type="checkbox"/>	 Molluscs <input type="checkbox"/>	 Mustard <input type="checkbox"/>	 Nuts <input type="checkbox"/>	 Peanuts <input type="checkbox"/>	 Sesame seeds <input type="checkbox"/>	 Soya <input type="checkbox"/>	 Sulphur dioxide <input type="checkbox"/>	TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH <input checked="" type="checkbox"/>
 Celery <input type="checkbox"/>		 Cereals containing gluten <input type="checkbox"/>	 Crustaceans <input type="checkbox"/>	 Eggs <input type="checkbox"/>	 Fish <input type="checkbox"/>											
 Lupin <input type="checkbox"/>		 Milk <input type="checkbox"/>	 Molluscs <input type="checkbox"/>	 Mustard <input type="checkbox"/>	 Nuts <input type="checkbox"/>											
 Peanuts <input type="checkbox"/>		 Sesame seeds <input type="checkbox"/>	 Soya <input type="checkbox"/>	 Sulphur dioxide <input type="checkbox"/>	TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH <input checked="" type="checkbox"/>											
完成日期	注释/特殊要求:															
姓名																
审核日期																
姓名																

食谱卡

菜单项:																
配料	包含															
	<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"> Celery <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Crustaceans <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Eggs <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Fish <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> Lupin <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Milk <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Molluscs <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Mustard <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Nuts <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> Peanuts <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Sesame seeds <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Soya <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"> Sulphur dioxide <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>	 Celery <input type="checkbox"/>	 Cereals containing gluten <input type="checkbox"/>	 Crustaceans <input type="checkbox"/>	 Eggs <input type="checkbox"/>	 Fish <input type="checkbox"/>	 Lupin <input type="checkbox"/>	 Milk <input type="checkbox"/>	 Molluscs <input type="checkbox"/>	 Mustard <input type="checkbox"/>	 Nuts <input type="checkbox"/>	 Peanuts <input type="checkbox"/>	 Sesame seeds <input type="checkbox"/>	 Soya <input type="checkbox"/>	 Sulphur dioxide <input type="checkbox"/>	TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH <input checked="" type="checkbox"/>
 Celery <input type="checkbox"/>		 Cereals containing gluten <input type="checkbox"/>	 Crustaceans <input type="checkbox"/>	 Eggs <input type="checkbox"/>	 Fish <input type="checkbox"/>											
 Lupin <input type="checkbox"/>		 Milk <input type="checkbox"/>	 Molluscs <input type="checkbox"/>	 Mustard <input type="checkbox"/>	 Nuts <input type="checkbox"/>											
 Peanuts <input type="checkbox"/>		 Sesame seeds <input type="checkbox"/>	 Soya <input type="checkbox"/>	 Sulphur dioxide <input type="checkbox"/>	TICK THE ALLERGENS WHICH ARE IN THE DISH <input checked="" type="checkbox"/>											
完成日期	注释/特殊要求:															
姓名																
审核日期																
姓名																

过敏原矩阵

DISHES	Celery	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	Mollusc	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur Dioxide
Tuna Salad [example]	✓			✓	✓		✓		✓					

Use # to denotes dishes which 'may contain' the allergen. |

Review date:

Reviewed by:



You can find this template, including more information at www.food.gov.uk/allergy



RHOWCH WYBOD INNI OS OES GENNYCH ALERGEDDAU NEU ANODDEFIADAU BWYD

TELL US IF YOU HAVE AN ALLERGY OR INTOLERANCE



Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten

Gwenith (megis gwenith yr Almaen, Khorasan, Kamut), Rhyg, Haidd, Ceirch

Cereals containing gluten

Wheat (such as Spelt, Khorasan, Kamut), Rye, Barley, Oats



Wyau

Eggs



Cnau Coed

Tree Nuts



Pysgnau

Peanuts



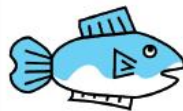
Llaeth

Milk



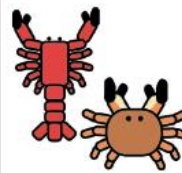
Molysgiaid

Molluscs



Pysgod

Fish



Cramenogion

Crustaceans



Soia

Soya



Sylffwr Deuocsid (sylfffitau)

Sulphur Dioxide (sulphites)



Bys y blaidd

Lupin



Hadau Sesame

Sesame Seeds



Seleri

Celery



Mwstard

Mustard