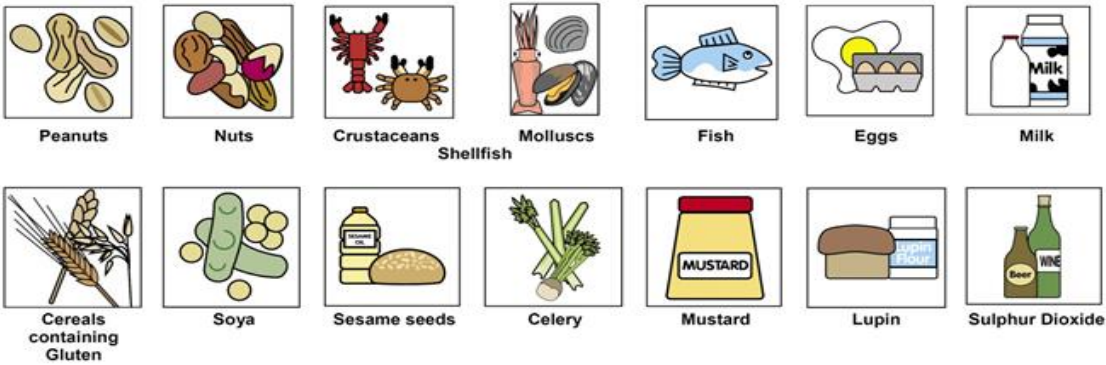


Allerji Yapan Gıda Bilgileri ve Hazır Yemek Üreticileri için Denetimler

Gıda allerjileri olan kişilerin dışarıda yemek yerken onlara zarar verebilecek belirli gıdalardan kaçınabilmeleri için titizlik göstermeleri lazımdır. İşletme olarak ürettiğiniz ya da hazırladığınız herhangi bir gıdanın **güvenilir** olmasını garantiye almaya yasal bir zorunluluğunuz vardır. Bu, neyi yiyecekleri ile ilgili bilinçli seçim yapabilmeleri için böyledir.

Sağlamış olduğunuz gıdaların içerisindeki allerji yapanlar hakkında tüketicilere bilgi sağlamaya yasal bir zorunluluğunuz vardır.

Bunlar yaptığınız yemeğin içerisinde olup olmadıklarını ortaya çıkarmanız gereken 14 allerji yapanlardır. Tüketiciler içindeki diğer malzemeler hakkında sorabilirler, ancak, kanunen, sağlamış olduğunuz yemeklerin içinde olup olmadıklarını bilmek **zorunda** olduğunuz olanlar aşağıda resimlerle gösterilenlerdir.



Bu yüzden bilgiler yemek listesinde, yemek listesinin tebeşirle yazıldığı kara tahtalarda, fişde açık açık anlatılmalı ya da personelden uygun biri tarafından sözlü olarak verilmelidir. Bilgiler belirgin ve göze çarpan, gözden uzak olmayan, kolaylıkla görülebilen, ve okunabilir olmalıdırlar.

Eğer böylesine bilgiler personelden biri tarafından sözlü olarak verilecek ise o durumda müşteriler tarafından kolaylıkla görülebilecek bir bildiri, yemek listesi, fiş ya da etiket vasıtasıyla personelden birine sorarakta bilginin elde edilebilmesinin açık açık anlatılması gereklidir. **Ayrıca yine de tüm yemek listenizin ürünlerinde olan 14 allerji yapanları net olarak haberdar edebilmelisiniz.**

Uygun ifade tarzının bir örneği:

Gıda Allerjileri ve Gıda hassasiyetleri: Eğer servis yaptığımız yemeğin içindekiler ile ilgili bilgi isterseniz lütfen personelden birinden talep edin.

Bir yemeğin allerji yapan maddeleri ihtiva edip etmediğini bilmiyorum demek işletmeler için bundan böyle yeterli değildir ve ne de bütün yemeklerinizin allerji yapan maddeleri içerebilir demeniz de yeterli değildir. Allerji yapan madde bilgileri yemeğe özel, eksiksiz ve hatasız olmalıdır.

Bir yemek işi işletmecisi olarak servisi yapılan yemekler ile ilgili olarak belirli allerji yapan madde bilgilerini sağlamayı reddedemezsiniz. Bir yemek listesinde ya da sözlü iletişim yolu ile doğru olmayan ya da yanıltıcı bilgi de veremezsiniz. 2014 yılı Gıda Bilgi Yönetmelikleri gereğince bu, sınırsız bir para cezası ile, ceza gerektiren bir suçtur.

Bu nasıl yapılabilir: Hangi yemekler hangi allerji yapan maddeleri içermektedir?

Servis yaptığınız yemekteki allerjiye neden olan maddeler ile ilgili bilgiler mevcut ve kolaylıkla erişilebilir olmalıdır. Sattığınız tüm yemeklerinizin/ açığındaki yiyeceklerin içinde hangi allerji yapan maddelerin olduğunu bilmek zorundasınız, bunu yapmak için, yemeklerde kullanılan malzeme dahil olmak üzere, bütün gıdaların paketleri üzerindeki içindekiler listesini arayıp bulmalısınız. Bir satıcıdan örneğin ekmek, kekler, tartlar vesaire gibi açık yiyecek olarak satın alırsanız, bu mamuller için tedarikçi firmadan allerjik malzeme bilgilerini sağlamanızı, eğer daha önceden yapmamışlar ise, istemelisiniz.

Allerjen bilgilerini içeren ya da bu bilgileri bir allerjen matrisine transfer eden gıda paketlerinden etiketleri saklayabilirsiniz. Eğer etiketleri saklıyorsanız, kolaylıkla tekrar ele geçirebilmelerini ve güncel olmalarını sağlama almalısınız, en son etiketi tutmak, ve eskilerini iskartaya atmak doğru uygulamadır. Yemek tarifini/mamul değişikliklerini düzenli bir şekilde kontrol etmek de doğru uygulamadır.

Yemekler ya da başka yiyecek mamulleri yapıyorsanız örneğin sandviçler, kekler vesaire., ihtiva ettikleri allerjen maddeleri kayıt etmek için allerjen matrisini doldurabilir ya da bir yemek tarif kartını kullanabilirsiniz. Her ikisinin örnekleri aşağıda gösterilmiştir. Birçok malzeme kullanıyorsanız bir yemek tarifi kartı daha kolay olabilir. **Kullanılan tüm malzemeleri, örneğin Worcester sosu, lezzetlendiriciler, su, kıvam koyulaştırıcılar ya da çeşniler gibi bileşik malzemeler içeriği dahil olarak, kontrol etmeyi hatırlayınız.**

Allerjen Matrisi	Yemek Tarif Kartı	Yemek Tarif Kartı																																																																																																																																																																					
<p>https://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-chart.pdf</p> <p>DISHES AND THEIR ALLERGEN CONTENT - [INSERT THE NAME OF YOUR FOOD BUSINESS HERE]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DISHES</th> <th>Celery</th> <th>Crustaceans</th> <th>Eggs</th> <th>Fish</th> <th>Lupin</th> <th>Milk</th> <th>Mustard</th> <th>Nuts</th> <th>Peanuts</th> <th>Sesame seeds</th> <th>Soya</th> <th>Sulphur dioxide</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tuna Salata (örneğin)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <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> <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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <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> <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> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <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> <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> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <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> <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> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <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> <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> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <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> <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> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p>Review date: _____ Reviewed by: _____</p>	DISHES	Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide	Tuna Salata (örneğin)	<input checked="" 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"/>	<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"/>		<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"/>	<p>https://www.food.gov.uk/sites/default/files/recipe-sheet.pdf</p> <p>ALLERGENS: CHEF RECIPE CARDS</p> <p>Dish/ingredient: _____ Chef: _____</p> <p>Date: _____</p> <table border="1"> <tbody> <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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Celery</td> <td>Crustaceans</td> <td>Eggs</td> <td>Fish</td> <td>Lupin</td> <td>Milk</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Mustard</td> <td>Nuts</td> <td>Peanuts</td> <td>Sesame seeds</td> <td>Soya</td> <td>Sulphur dioxide</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p>Notes: _____</p> <p>Reviewed and checked by: _____</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Menu Item:</th> <th>Contains</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ingredients</td> <td> <table border="1"> <tbody> <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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Celery</td> <td>Crustaceans</td> <td>Eggs</td> <td>Fish</td> <td>Lupin</td> <td>Milk</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Mustard</td> <td>Nuts</td> <td>Peanuts</td> <td>Sesame seeds</td> <td>Soya</td> <td>Sulphur dioxide</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td></td> <td>Notes/Special Requirements:</td> </tr> <tr> <td>Date Completed</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Name</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Date(s) reviewed</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Name</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menu Item:	Contains	Ingredients	<table border="1"> <tbody> <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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Celery</td> <td>Crustaceans</td> <td>Eggs</td> <td>Fish</td> <td>Lupin</td> <td>Milk</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Mustard</td> <td>Nuts</td> <td>Peanuts</td> <td>Sesame seeds</td> <td>Soya</td> <td>Sulphur dioxide</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Notes/Special Requirements:	Date Completed		Name		Date(s) reviewed		Name	
DISHES	Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide																																																																																																																																																											
Tuna Salata (örneğin)	<input checked="" 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"/>	<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"/>																																																																																																																																																											
	<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"/>																																																																																																																																																																		
Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk																																																																																																																																																																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																		
Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide																																																																																																																																																																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																		
Menu Item:	Contains																																																																																																																																																																						
Ingredients	<table border="1"> <tbody> <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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Celery</td> <td>Crustaceans</td> <td>Eggs</td> <td>Fish</td> <td>Lupin</td> <td>Milk</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Mustard</td> <td>Nuts</td> <td>Peanuts</td> <td>Sesame seeds</td> <td>Soya</td> <td>Sulphur dioxide</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> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide	<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"/>																																																																																																																																																																		
Celery	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk																																																																																																																																																																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																		
Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame seeds	Soya	Sulphur dioxide																																																																																																																																																																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																																																																																																																																		
	Notes/Special Requirements:																																																																																																																																																																						
Date Completed																																																																																																																																																																							
Name																																																																																																																																																																							
Date(s) reviewed																																																																																																																																																																							
Name																																																																																																																																																																							

Hangi yiyeceklerin/yemeklerin hangi allerjenleri ihtiva ettiğini bir kere tesbit ettiğiniz, bu bilgileri güncel olarak tutmalısınız. Örnek olarak, mamulleri, tedarikçileri ya da yemek listeni değiştirirseniz, mamullerinizde allerjenler ile ilgili bir sorgulamaya cevap vermek zorunda olmaları durumunda tüm personel bilgilerin nerede olduğunu bilmek zorundadır.

Bir gıda allerjisi olan kişilere yemek servisi

Eğer bir gıda allerjisi olan müşterilere servis yapıyorsanız, sağlanan yemekte olan allerjenleri sadece tesbit etmekten daha fazla yapmalısınız, onlara servisi yapılan yemeğin güvenli olmasını sağlama almak için uygun hijyen denetimleriniz mevcut olmak zorundadır. Bunu yapmak için, önce, bu kılavuzun önceki bölümünde tarif edildiği şekilde allerjenleri olan gıdaların doğru olarak tesbit edilmesini sağlama almak gereklidir. Daha sonra depolama, hazırlama ve servis sırasında allerjenik gıdalardan/içeriklerden allerjenik olmayan gıdalara/içeriklere herhangi bir çapraz bulaşmaya en iyi şekilde mani olmayı karar vermek gereklidir. Aşağıdaki izleyen yönlendirme mevcut olan denetimlerinizin özel bir gıda allerjisi olan bir müşteri için güvenli gıda sağlamaya yeterli olup

olmadığını değerlendirmenize ve iyileştirmeler gerektiriyorsa tesbit etmenize yardımcı olacaktır.

Emniyetli bir çalışma yöntemleri genellikle yazılmalıdır.

Gıda allerjisi olan bir kimse için uygun olan gıdayı sağlayabileceğinizden tam olarak emin değilseniz, o durumda onlara söylemelisiniz, bu durum üzerine sağladığınız gıdayı yemek isteyip istemeyeceklerine ondan sonra karar verebilirler.

Bunu nasıl yaparsanız? Mutfakta allerjenlerin denetimi - Yönetim

Denetim	Ne yapıyorsunuz?
Belirtilmiş olan 14 allerjenden herhangi birisinin satmış olduğunuz yemeklerde/açık yiyeceklerde olup olmadığını bilmeniz gerekmektedir.	İçeriklerin etiketlerini ve bilgilerini kontrol ettiniz mi? Yemeklerinizin ya da içeriklerinin allerjenlerinin ayrıntılarını bir allerjen matrisi üzerinde kayıt ettiniz mi?
Bu 14 allerjenden herhangi birinin içinde bulunduğu gıdaları /yemekleri, çapraz bulaşma riskine mani olmak için, mutfağınızda özenli bir şekilde depo etmeli ve kullanmalısınız. Depolama ve kullanım bölümüne bakınız.	Bunu nasıl yaptığınızı not ediniz.
Müdürler dahil olaraktan, yemek işleyiciler, servisi yapan personel ve siparişleri şahsen ve telefon üzerinden alan personel vs. allerjenler tarafından oluşan risklerin ve müşterilere yanlış bilgi vermenin farkında olmak zorundadırlar.	Allerjenler ve gıda güvenliği yönünden tüm sorumluluğu olan kimdir? Riskleri personele hatırlatan uyarıları görülecek şekilde yerleştiriniz
Allerjenler ile ilgili bilgi istemelerini müşterilere uyarın bildirimleri görülecek şekilde yerleştirin ya da bilgilerin teşhir edildiği yerleri onlara işaret levhası ile belirtin. Eğer yemek listeniz sık sık değişmiyorsa ve her zaman aynı yemek tariflerini ve tedarikçilerini kullanıyorsanız, allerjen bilgileri, müşterilere yemeklerini seçmelerine yardımcı olmak için, yemek listelerinde ihtiva edilebilir. Allerjen bilgilerini websitenize de koyabilirsiniz. Bilgiler güncel olarak tutulmalıdır.	Yemek listesine bakan ve sipariş veren müşteriler tarafından görülecek yerlerde uyarı işaretlerini görülecek şekilde yerleştirin.  
Mutfak personeli firmanın ön tarafındaki personele haber vermeden yemek	Bununla ilgilenmek için yönteminiz nedir?

<p>reçetelerinde değişiklikler yapıyor mu/ yapabiliyor mu? Firmanın ön tarafındaki personel yemek reçetesindeki değişikliklerden haberdar edilmelidirler.</p>	<p>Bu sefer allerjen bilgilerine ne oluyor?</p>
<p>Yemek reçeteleri ve yemek listeleri allerjik içerikleri hariç tutmak için ve böylelikle onları olasıla mutfaktan tamamıyla kaldırarak yeniden elden geçirilebilir mi?</p>	<p>Yapılabilecek değişiklikleri tesbit ediniz.</p>
<p>Bazı yemek reçeteleri önceden yapılabilir, üstü örtülebilir ve güvenli olarak depolanabilecek allerjensiz yemek alternatifleri sağlamak için yeniden gözden geçirilebilir. Bu yoğun bir mutfak servis zamanı sırasında allerjensiz yemekleri hazırlama ihtiyacını ortadan kaldırabilir.</p>	<p>Bunu yapıyor musunuz? Eğer öyle ise: Onları ne zaman hazırlıyorsunuz? Onları nasıl tesbit ediyorsunuz?</p>
<p>Farklı ahçılar istihdam ediyor musunuz? Aynı yemek reçetelerini takip ediyorlar mı ya da kendi yemek reçeteleri var mı? Eğer ahçılar farklı yemek reçeteleri kullanıyorsa tüm yemek reçetelerinin içereklerinin kayıt edilmesini garantiye alın.</p>	<p>Bunu yapıyor musunuz? Bütün ahçıların aynı yemek reçetelerini izlediğini nasıl garantiye aldınız .</p>

Notlarınız ve aşağıda yapmış olduğunuz uygulamalar için aralık:

Bunu nasıl yapıyorsunuz? Mutfaktaki – Firmanın ön kısmındaki allerjenlerin denetimi

Yönetim

Denetim	Ne yapıyorsunuz
<p>Bir allerji ile ilgili bir istek alındığı zaman, bu gereksinimi karşılamak için mevcut yöntemleriniz olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bu sorgulamaya cevap vermek için kim eğitilmiştir? <p>a) Yemeklerinizdeki allerjen miktarı hakkında depolanan bilgiler nerededir?</p> <p>b) Personelin sipariş alırken gönderme yapabileceği hangi yemeklerin ne tip allerjik içerikleri ihtiva ettiğini dikkat çeken bir kontrol listesi ya da kılavuzluk sağlamayı düşünmek</p> <p>c) Hazırlamak üzere oldukları yemeğin bir içeriğe allerjisi olan bir kimse için olduğundan mutfak nasıl ikaz edildi?</p>	<p>İsim/ler:</p> <p>Almış oldukları eğitimleri nedir:</p> <p>Bilginin yeri:</p> <p>Bir Allerjen Matrisi kullanabiliydiniz</p> <p>Bunu nasıl yapıyorsunuz? Örneğin: Siparişte yazıldı ve ahçıya direkt olarak söylendi.</p>
<p>Grup ve önceden rezervasyonlar için mutfakta planlamaya yardımcı olmak için, müşterilere herhangi bir gıda allerjisinden muzdarip olup olmadıklarını sorabilirsiniz, ve yiyemeyecekleri yemekleri tesbit edebilirsiniz.</p>	<p>Bunu yapıyor musunuz?</p>
<p>Yemeklerinin bir allerjenik içerik ile bulaşabildiği endişelerinden dolayı bir müşterinin şikayeti ile sorumlu olarak ilgilenme. Personel hazırlanmış bir yemekten sadece 'sorun yaratan' allerjeni çıkarıp ve aynı tabakta geri göndermemelidir, çünkü bir reaksiyona neden olabilecek allerjenin zerrelere arta kalacaktır.</p>	<p>Ne yapıyorsunuz?</p>

Notlarınız ve aşağıda yapmış olduğunuz uygulamalar için aralık:

Bunu nasıl yapıyorsunuz: Mutfakta allerjenlerin denetimi - Eğitim

Allerjen Denetimi	Tıklayın
Bütün personelinizi allerji bilinçlenmesinde eğitiniz.	
Gıdada bir allerjenin olup olmadığını hiçbir zaman tahminde bulunmamalarını tüm personelin anlamasından emin olun. Müşteri ile Daima dürüst olun . Eğer bilmiyorsanız, itiraf edin ve gidip ne olduğunu öğrenin ya da sorun.	
Allerjen eğitimi çevrim içi olarak aşağıdaki websitesinde ücretsiz olarak mevcuttur: http://allergytraining.food.gov.uk/english/ Bütün personel tarafından üstlenilmesi doğru uygulamadır, ancak özellikle mutfak personelinin.	
Personel genel allerjen bilinçliliği eğitimi ve sizin kendi allerjen denetim yöntemlerinizin eğitimini almalıdır.	
Bütün mutfak personeli gıda allerjen bilinçliliği eğitimi aldı mı? Evet/Hayır	
Firmanın ön tarafındaki personel (bar personeli, servis personeli, telefondan, şahsen sipariş alan personel vs.) gıda allerjen bilinçliliği eğitimi aldı mı? Evet/ Hayır	
Personele verilen tüm eğitimin kayıt edilmesinin ve dosyada tutulmasının ve takviye eğitiminin düzenli olarak verilmesinin sağlama alınması doğru uygulamadır. Bu aşağıdaki tabloda/ya da eğitim kayıtlarınızda kayıta alınabilir. Kopyalamanız için bu kılavuzun arkasında ilaveten boş kopyalar vardır.	
Eğitim aşağıda belirtilenleri kapsamalıdır: a. Allerjenler ve anaflaktik şok. Personel yanlış bilgi vermenin ya da bir müşterinin allerjisi olduğu bir içeriği ihtiva eden yemeği servis etmenin tesirini bilmeyi. b. Depolama, hazırlama ve yemeğin servisi sırasında çapraz bulaşmaya mani olacak mutfak yöntemlerini. c. Bir masa ayırt ettikleri zaman, ya da personel sipariş aldığı anda (örneğin yemek listesi hatırlatmaları, şahsen ve telefon ya da internet üzerinden) gıda allerjisi olan müşterileri nasıl tesbit etmeyi. d. Belli içeriklere allerjisi olan bir kimse için hazırlayacakları yemekten mutfak personelinin ikaz edecek sisteminizi. e. Yemekleri bir allerjenik içerikle bulaşmış olabilecek olmasından dolayı endişeler yüzünden bir müşterinin şikayeti ile ilgilenmeyi. Personel hazırlanmış bir yemekten sadece 'sorun yaratan' allerjen gıdayı çıkarıp ve aynı tabakta yemeği geri göndermemelidir, çünkü bir reaksiyona neden olabilecek allerjenin zerrelere arta kalacaktır. Allerjen ile bulaşmanın meydana geldiği yeri tecrit etmek için müdürler şikayeti tam olarak o durumda soruşturmalıdırlar.	

Notlarınız ve aşağıda yapmış olduğunuz uygulamalar için aralık:

Bunu nasıl yapıyorsunuz? Mutfaktaki allerjenlerin denetimi - Tedarikçiler

Denetim	Ne yapıyorsunuz
<p>Bütün tedarikçilerinizden allerjen bilgilerini toplayın, bunlar veri sayfaları ya da daha önceden paketlenmiş gıdaların etiketleri ya da dökme/açıktaki gıdaların bir sayfası üzerinde olabilirler. Örneğin kasaplardan açıkta tartlar/etli börekler, sosisler vs. alıyorsanız.</p> <p>Bir kez yapıldığında, bu kontrolleri tedarikçinizin kayıtları ile ya da aşağıdaki tablodaki kayıtlar ile kayda geçirin, fotokopya yapmanız için bu dokümanın arkasında boş kopyalar vardırthere .</p>	<p>Almış olduğunuz tüm gıdaların allerjen bilgileri ile sağlandığını kontrol ediniz? Konu ile alakalı görevlerinizi yerine getirebilmeniz için eksik bilgileri elde ediniz.</p>
<p>Düzenli olarak satın aldığınız mamullerdeki değişiklikleri kontrol etmelisiniz. Mamul satın aldığınız her zaman bunun yapılması tavsiye edilmektedir. En azından olağan olarak, ve mamullerin etiketinde 'yeni yemek reçetesi' belirtildiği zaman kontrol edilmelidir.</p> <p>Eğer bu bilgi değiştirilirse, bunu kayıt etmeli ve personeli haberdar etmelisiniz .</p>	<p>Nereye kayıt ediyorsunuz? Ve personele nasıl haber veriyorsunuz?</p>
<p>İstemiş olduğunuz işlem maddesi stokta yok ise ya da başka bir mamul daha ucuz ise vs. allerjen çizelgenizde değerlendirilenleri çoğu kez seçiyormusunuz ya da değiştirilmiş işlem maddeleri veriliyormusunuz?</p> <p>Eğer Evet ise, alışılmış mamulden farklı olup olmadığını görmek için bu mamuldeki allerjen bilgilerini kontrol etmelisiniz</p> <p>Eğer bu bilgiler değiştirilse, bunu kayıt etmeli ve personele haber vermelisiniz.</p>	<p>Tedarikçilerinizden değiştirilmiş işlem maddeleri kabul ediyor musunuz?</p> <p>Mevcut olan allerjenleri kontrol ediyormusunuz ve alışılmış işlem maddesinden değişiklik gösteriyor mu?</p> <p>Nereye kayıt ediyorsunuz?</p> <p>Ve personele nasıl haber veriyorsunuz?</p>
<p>Bütün gıda etiketlerindeki içeriklerin İngilizce olarak yazılmasını garantiye alınız.</p>	<p>INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, Wheatflour, Salt, Cream, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, Celery Seed, Vegetable Oil (sunflower), Herb and Spice, White Pepper, Parsley.</p>

Notlarınız ve aşağıda yapmış olmuş uygulamalar için aralık:

Bunu nasıl yapıyorsunuz: Mutfakta allerjenlerin denetimi - Depolama

Denetim	Ne yapıyorsunuz
<p>Bir depolama sistemi allerjenleri ihtiva eden diğer içeriklerin çapraz bulaşmasına mani olmak için mevcut olmalıdır.</p> <p>Allerjenleri ihtiva eden gıda ve içerikleri belirlenmiş bir alanda depolayın ya da bu mümkün değilse, alt raflarda, özel sızdırmaz, etiketlenmiş kaplarda depolayın.</p>	Depolama sisteminiz hangisidir?
Is allerjen etiketleme bilgileri her mamul ile teker teker mi mi tutuluyor, ya da sizin tarafınızdan allerjen bilgisi ile mi etiketleniyorlar?	
Allerjenik içeriklerin temizlenmesi için mevcut bir dökülme planınız var mı: Çapraz bulaşmaya mani olmak için kullandıktan sonra atılabilir giysiler/havlular/ mavi rulo kağıt kullanmalısınız.	Dökülme planınız nedir?
<p>Gıdayı başlangıçtaki kabında tutmak en iyisidir. Ancak gıda başka bir kaba boşaltılırsa (kuru, dondurulmuş ya da soğutulmuş depolama için), tüm içerik ve allerjen bilgileri beraberinde tutulmalıdır.</p> <p>Eğer mamulleri boşaltıyorsanız:</p> <ul style="list-style-type: none"> Yeniden kullanılmış kapları önce yıkayın ve kurutun. Aynı gıda tipi için aynı kabı kullanın—örneğin yer fıstıkları boşaltıklarında daima aynı kaba girmelidir. <p>Allerjen olmayan bir gıdayı daha önce o allerjeni br içerik olarak tutulan bir kaba koymayınız.</p>	Gıdayı başlangıçtaki kabında mı tutuyorsunuz, ya da boşaltıyor musunuz?
Tüm içerikler kapaklı kaplarda tutuluyor mu, ya da mamuller örneğin tozlar, tahıllar vs. arasında çapraz bulaşmaya mani olmak için uygun şekilde kapatılıyorlar mı.	
Tatlılar ya da diğer gıdalar örneğin pastalar, tartlar, kremalı pastalar, dondurmalar ve soslar allerjenik içeriklerin örneğin fıstıklar, süt gibi allerjenik içeriklerin tutulduğu gerek depolamada gerek se soğutulmuş/ dondurulmuş gösteri ünitelerinde ayrı ayrı tutuluyorlar mı? Dokunmamalarını ve ayrı servis kap kacaklarının olmasını garantiye alın.	

Notlarınız ve aşağıda yapmış olduğunuz uygulamalar için aralık:

Bunu nasıl yapıyorsunuz: Mutfakta allerjenlerin denetimi - Hazırlık, Muamele ve Servis

Denetim	Ne yapıyorsunuz
<p>Bir gıda allerjisi olan müşteri için yiyecek hazırlanırken çapraz bulaşmaya mani olmak için aşağıda gösterilenleri kapsamı lazım gelen yöntemler mevcut olmalıdır:</p> <p>Allerjen içerikler için içerik etiketlerini – kalın siyah harfle işaretlenmiş- kontrol ediniz.</p> <p>Etiketleri daima okuyunuz! İmalatçıların zaman zaman yemek reçetelerini değiştireceklerini ve başka allerjenleri içine katacağını hatırlayın.</p>	<p>Bir gıda allerjisi olan müşteri için yiyecek hazırlanması yönünden yöntemlerinizi not ediyormusunuz?</p> <p>Nerede tutuluyor?</p> <p>Kim biliyor?</p>
<p>Yiyecekler hazırlanırken, allerjenler ihtiva eden yiyecekler ile allerjeni olmayan yiyecekler arasında hiçbir çapraz bulaşmanın oluşmamasını sağlama almak için özen gösterilmelidir . Bazı allerjenik içerikler örneğin susam tohumları, fıstık tozları, un mutfağın etrafında kolaylıkla dağılır ve ilave özen gerektirir. Başka hiçbir gıdanın el sürülmediği ya da tüm diğer yiyeceğe el değmediği bir zaman olduğunda bunları ayrı bir hazırlama alanında kullanmak en iyisidir.</p>	<p>Potential contamination via work surfaces, equipment, cloths, clothing and hands must all be controlled.</p> <p>Identify allergic ingredients you handle that can easily be spread and how you control them?</p>
<p>Mümkün oldukça allerjen ve allerjeni olmayan yiyecekler için ayrı tencereler, tavalar, doğrama tahtaları, bıçaklar ve kaşıklar ve ayrı hazırlık alanları kullanın.</p> <p>Eğer mümkün değilse, kullanımlar arasında ekipmanı/kap kacağı/yüzeyleri iyice temizleyin.</p>	<p>Ayrı ekipmanınız var mı? Hangi ekipman ve ne için ?</p>
<p>Bazı ekipman parçalarının tabiatları gereği doğru düzgün temizlenmeleri zordur örneğin derin tavalar, döküm tavalar, tandırs, mikrodalga fırınlar, pizza fırınları, vakum paketlemeleri, sıvı karıştırıcı aletler ve mikserler ve diğer kompleks ekipman parçaları. Buna benzer ekipmanınız var mı ? Müşterilerin arasında tam olarak temizleyebilir misiniz? Allerjen ihtiva eden ve allerjeni olmayan yemekler için aynı ekipmanı mımkullanıyorsunuz?</p> <p>Kalıntıların tırtıklı, gözenekli pişirme yüzeyli ya da çapraşık kısmı ekipmandan her zaman çıkartılabileceği varsayılmamalıdır.</p>	<p>Ayrı ekipmanınız var mı?</p> <p>Hangi ekipman ve ne için ?</p>
<p>Farklı yiyecekleri elle işledikten ve hazırladıktan önce ve sonra baştan aşağı temizlemenin olmasını sağlam alınız .</p>	<p>Hangi temizleme ürünlerini/ya da ekipmanını kullanıyorsunuz?</p>

<p>Ekipmandan ve yüzeylerden allerjenik kalıntıları çıkarmak için iki safhalı temizleme olmalıdır.</p>	
<p>Tüm gıda işleyicilerinin yeterli el yıkama yöntemlerini izlemesini tahkik ediniz. Eller allerjen çapraz bulaşmasında önemli bir rol oynar bu yüzden el yıkanması çok önemlidir. Allerjen yok edilmesinde sabun jelden daha iyidir. Jeller allerjenleri yok etmez!</p>  <p>The image is a 2x3 grid of illustrations showing the steps for proper handwashing. Step 1: Wet your hands. Step 2: Liquid soap. Step 3: Lather and scrub - 20 sec. Step 4: Rinse - 10 sec. Step 5: Dry your hands. Step 6: Turn off tap. A box on the right says 'DON'T FORGET TO WASH!' with bullet points: 'between your fingers', 'under your nails', and 'the tops of your hands'.</p>	<p>Tüm gıda işleyicileri yeterli el yıkama yöntemlerini izliyor mu? Nasıl kontrol ediyorsunuz?</p>
<p>Çapraz bulaşma yeniden kullanılabilir bezlerin kullanılması yoluyla meydana gelebilir. Mümkün olduğunda tek kullanımlı/atılabilir bezler kullanınız.</p>	<p>Bezleri yeniden kullanıyor musunuz? Onları nasıl temizliyorsunuz?</p>
<p>Fıstık proteinlerin/ balık preteinlerinin /glutenin/susamın hala mevcut olma olasılığı var olacak ise, yemeklik yağı yeniden kullanmayın . Mümkün ise allerjen ve allerjeni olmayan yemekler için ayrı bir pişirme kazanı ya da kızartıcı bulundurun.</p>	<p>Allerjeni olmayan yemekler için özel bir tava kullanıyormusunuz, ya da daima taze yağ kullanıyormusunuz?</p>
<p>Eğer güveçler, börekler, meyveli tartlar, üzümlü küçük hamur işi vs. gibi allerjenler ihtiva edenler bir ölçü ile pişirilerler, soğutulurlar ve /veya allerjenleri ihtiva etmeyenler ile depolanırlar ise, farklı çeşitler nasıl tesbit edilirler?</p>	<p>Bunu nasıl yapıyorsunuz?</p>
<p>Elle işlediğiniz allerjenleri örneğin yüksek riskli allerjenleri-kolaylıkla dağılabilenleri ya da ağır bir allerji reaksiyonuna neden olabilecek olanları (kabuklu deniz ürünleri, fıstıklar, toz halindeki içerikler), ve onları elle işleme tarzını iyice düşünüp taşıyın . Onları elle işlerken allerjenlerin dağılımını göz önünde alın, ve çapraz -bulaşmaya mani olmak için uygun koruyucu giysiler giyin.</p>	<p>Allerjenik mamullerin elle işlenmesi için bir kere kullanıp atılabilir ya da ayrı önlükler kullanılıyor mu, eğer öyle ise hangileri ne için giyiliyor?</p>
<p>Süsler, serpmeye yağlar, tatlı sosları vs. de allerjenik içerikler ihtiva edebilirler. Personel içindekilerin farkında olmalıdır.</p>	<p>Bunlar allerjen matrisinizde yazılıdır?</p>

	Yemek servisi yapan personel bunların farkında mıdır?
The preparation and service of Pastaların ve tatlıların hazırlanması ve servisi mutfak personeli tarafından yapılmayabilir, sadece servis yapan personel tarafından, bu nedenle tüm personelin allerjen denetimlerinin farkında olmasını garantiye alınız. Yemek servisi için ayrı ekipman ve kap kacak kullanınız.	Bunlar allerjen matrisinizde yazılı mıdır? Bunları kim servis yapıyor, mevcut olan denetimler nelerdir?
Self-servis tezgahlarında örneğin salata barları, açık büfeler, rosto et lokantaları vs.:	Bir self-servis tezgahınız var mı?
a. Yemeklerin ve allerjenik içeriklerinin ayrıntılarını müşterilere sağlayan yeterli işaretler olmalıdır.	Bunu nasıl yapıyorsunuz?
b. Allerjenik içerikler ihtiva etmeyen yiyecekler yeterli olarak şekilde ayrı tutulmalıdır ve allerjenik içerik ihtiva eden yiyecekten kolaylıkla ayırt edilebilir olmalı ve düşen herhangi bir yemeğin bulaşmasına mani olacak bir şekilde teşhir edilmelidir.	Bunu nasıl yapıyorsunuz?
c. Çapraz bulaşmayı önlemek için yeterli kap kacak sağlayınız. Kolaylıkla fark edilebiliyorlar mı?	Bunu nasıl yapıyorsunuz?

Notlarınız ve aşağıda yapmış olduğunuz uygulamalar için aralık:

Daha Fazla Tavsiye

Bu değerlendirmeyi tamamladığınızda ve işletmenizin daha fazla tavsiyeye ihtiyaçı olduğunu hissederseniz, yerel evre Sağlığı ya da Ticaret Standartları Hizmeti (Environmental Health or Trading Standards Service) ile lütfen temasa geçiniz.

şimdi gereken denetimleri düşündünüz, eğer gıda allerjisi olan bir kimse için uygun olan yiyeceği sağlayabileceğinizden tamamıyla emin değilseniz, o durumda sağladığınız yiyecekleri yemek isteyip istemeyeceklerine karar verebilmeleri için bunu onlara söylemelisiniz. Aşağıda gösterilene söyleyen bir tabelayı teşhir edebilirsiniz.











































Yemek listemizdeki bazı çeşitler fıstıklar, gluten, ve diğer allerjenleri ihtiva etmektedir. Yemek pişirme ortamından dolayı bunların kırıntılarının servisini yaptığımız başka bir yemek ya da yiyeceğin içinde olma riski vardır. Ağır allerjisi olanlara olan tehlikeyi anlıyoruz, bu yüzden alternatif bir seçim yapmanıza yardımcı olabilmek için lütfen personelden biri ile konuşunuz.

KAYNAKLAR VE BİLGİLER İÇİN FAYDALI BAğLANTILAR











































Gıda standartları ajansı

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>







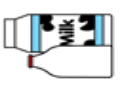

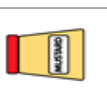



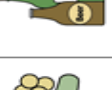

Yemek reçete kartı

Yemek listesi çeşidi:																
İçerikler	Contains															
	<table border="1"> <tr> <td> Celery <input type="checkbox"/></td> <td> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/></td> <td> Crustaceans <input type="checkbox"/></td> <td> Eggs <input type="checkbox"/></td> <td> Fish <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td> Lupin <input type="checkbox"/></td> <td> Milk <input type="checkbox"/></td> <td> Molluscs <input type="checkbox"/></td> <td> Mustard <input type="checkbox"/></td> <td> Nuts <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td> Peanuts <input type="checkbox"/></td> <td> Sesame seeds <input type="checkbox"/></td> <td> Soya <input type="checkbox"/></td> <td> Sulphur dioxide <input type="checkbox"/></td> <td>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"/>											
	Notlar/Özel İhtiyaçlar:															
Tamamlandığı tarih																
İsim																
Tarih(ler) gözden geçirildi																
İsim																

Yemek reçete kartı

Yemek listesi çeşidi:																
İçerikler	İhtiva ediyor															
	<table border="1"> <tr> <td> Celery <input type="checkbox"/></td> <td> Cereals containing gluten <input type="checkbox"/></td> <td> Crustaceans <input type="checkbox"/></td> <td> Eggs <input type="checkbox"/></td> <td> Fish <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td> Lupin <input type="checkbox"/></td> <td> Milk <input type="checkbox"/></td> <td> Molluscs <input type="checkbox"/></td> <td> Mustard <input type="checkbox"/></td> <td> Nuts <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td> Peanuts <input type="checkbox"/></td> <td> Sesame seeds <input type="checkbox"/></td> <td> Soya <input type="checkbox"/></td> <td> Sulphur dioxide <input type="checkbox"/></td> <td>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"/>											
	Notlar/Özel İhtiyaçlar:															
Tamamlandığı tarih																
İsim																
Tarih(ler) gözden geçirildi																
İsim																

--	--

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

Allerjen Matrisi



RHOWCH WYBOD INNI OS OES GENNYCH ALERGEDDAU NEU ANODDEFIADAU BWYD

TELL US IF YOU HAVE AN ALLERGY OR INTOLERANCE

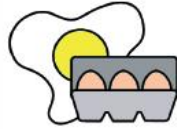


Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten

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



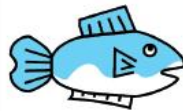
Llaeth

Milk



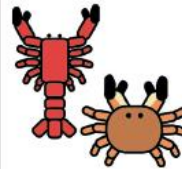
Molysgiaid

Molluscs



Pysgod

Fish



Cramenogion

Crustaceans



Soia

Soya



Sylffwr Deuocsid (sulfhfitau)

**Sulphur
Dioxide**
(sulphites)



Bys y blaidd

Lupin



Hadau Sesame

Sesame Seeds



Seleri

Celery



Mwstard

Mustard