

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 7

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
CAPITOLUL 1-201.10
(B); 2-102.11(C)(9);
3-602.11 (B)(5)**

1-201.10(B)

„Alergen alimentar major” înseamnă:

(a) Lapte, ouă, pește (cum ar fi biban, plătică, cod și inclusiv crustacee, cum ar fi crabii, homari sau creveți), fructe cu coaja lemnoasă (cum ar fi migdalele, nucile pecan sau nucile), grâu, arahide și soia; sau

(b) Un ingredient alimentar care conține proteine obținute dintr-un aliment, cum se specifică în subparagraful (1) (a) al acestei definiții.

2-102.11(C)(9)

Descrierea alimentelor identificate drept alergeni alimentari majori și a simptomelor pe care le poate genera un alergen alimentar major la o persoană sensibilă care are o reacție alergică. ^{Pf}

3-602.11(B)(5)

Denumirea sursei alimentului pentru fiecare alergen alimentar major cuprins în aliment, cu excepția cazului când sursa alimentului face deja parte din numele comun sau uzual al ingredientului respectiv (în vigoare de la 1 ianuarie 2006). ^{Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

O alergie alimentară este un tip specific de reacție care implică sistemul imunitar. Organismul produce un anticorp la un aliment. După ce un anumit aliment este ingerat și se leagă la anticorp, persoana are o reacție alergică.

Alergeni

Persoana responsabilă trebuie să poată descrie alergenii alimentari majori și simptomele pe care le poate genera un alergen alimentar major la o persoană sensibilă care are o reacție alergică.

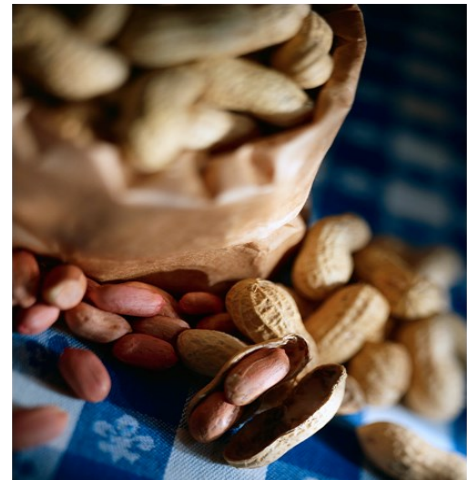
Deoarece un american din 25 raportează o alergie alimentară, este tot mai probabil ca restaurantele să aibă clienți care necesită preparate speciale, conform Food Allergy & Anaphylaxis Network (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>).

Opt alimente sunt responsabile pentru 90% din toate reacțiile alergice la alimente. Acestea sunt:

1. Laptele (de ex. unt, iaurt, brânză, ciocolată cu lapte, înghețată și deserturi)
2. Ouăle (orice conține ouă)
3. Alunele
4. Fructele cu coaja lemnoasă (de ex. nuci, migdale, alune de pădure, caju, fistic și pecan)
5. Peștele (de ex. plătica, somonul, bibanul și codul)
6. Crustacee (de ex. crabul, homarul și creveții)
7. Grâul (de ex. pâinea, făina, rântașul, pesmetul, deserturile, bazele de supă și anumite arome) și
8. Soia (de ex. tofu și sosul).

Tipurile riscante de alimente includ deserturi, sosuri, barurile de salate, bufete, alimentele prajite și preparatele cu multe ingrediente. O alergie alimentară este un răspuns potențial grav la consumul anumitor alimente sau aditivi alimentari. Pentru persoanele sensibili-

le, o reacție poate să apară în câteva minute sau ore, iar simptomele pot varia de la medii până la cele care pun viața în pericol. Reacțiile alergice pot include urticarie, înroșirea pielii sau erupții, senzație de furnicături sau mâncărime la nivelul gurii, feței, limbii, umflarea buzelor, vărsături și/sau diaree, crampe abdominale, tuse sau respirație șuierătoare, amețeală sau stare de confuzie, inflamarea gâtului și a corzilor vocale, dificultăți de respirație.



Pentru anumite persoane, doar o urmă din alimentul problematic poate genera o reacție alergică.

Dacă observați o reacție, informați managerul.

Dacă clientul are probleme grave, sunați la salvare și stați cu clientul până sosește ajutorul.

Alergii alimentare

ce trebuie să știți



Milioane de oameni au alergii alimentare care variază de la cele medii la cele care pun viața în pericol.

Cei mai frecvenți alergeni alimentari



Arahide



Fructe cu coaja lemnoasă



Pește



Crustacee și moluște



Ouă



Lapte



Grâu



Soia

*** Lăsați întotdeauna oaspetele să ia propria decizie informată.**

Atunci când un oaspete vă informează că cineva din grupul său are o alergie alimentară, urmați cei patru R de mai jos:

- **Raportați** problema referitoare la alergia alimentară șefului de departament sau persoanei responsabile.
- **Revedeți** alergia alimentară împreună cu clientul și verificați etichetele ingredientelor.
- **Rețineți** că trebuie să verificați procedura de preparare pentru posibilul contaminare încrucișată.
- **Răspundeți** clientului și informați-l în legătură cu rezultatele.

*** Surse de contaminare încrucișată:**

- Uleiurile de gătit, stropii și aburul de la prepararea alimentelor.
- Alimentele care conțin alergeni care ating sau intră în contact cu alimentele fără alergeni (de ex., o brioșă ce conține nuci, care intră în contact cu o brioșă fără nuci).

Orice echipamente alimentare folosite pentru procesarea alimentelor fără alergeni trebuie să fie temeinic curățate și igienizate înainte de utilizare.

- Toate ustensilele (de ex. linguri, cuțite, spatule, clești), tocătoarele, bolurile, oalele, tigăile, cratițele, suprafețele de preparare.
- Friteuzele și grătarele.
- Spălați-vă pe mâini și schimbați mănușile după ce manevrati potențiali alergeni

*** Dacă un oaspete are o reacție alergică, sunați la salvare și informați conducerea.**

