

Інформаційний бюлетень №7 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

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

1-201.10(B)

«Основний харчовий алерген» означає:

(а) молоко, яйця, риба (така як окунь, камбала, тріска, у тому числі ракоподібні, такі як краби, омари або креветки), деревні горіхи (такі як мигдаль, горіхи пекан або волоські), пшениця, арахіс і соєві боби; або

(б) харчовий інгредієнт, який містить білок, отриманий з харчового продукту, як зазначено в підпункті (1)(а) цього визначення.

2-102.11(C)(9)

Опис харчових продуктів, визначених як основні харчові алергени, і симптомів, які основний харчовий алерген може викликати у чутливої людини, яка має алергічну реакцію. ^{Pf}

3-602.11(B)(5)

Назва харчового джерела для кожного основного харчового алергену, що міститься в їжі, якщо джерело їжі не є частиною загальної або звичайної назви відповідного інгредієнта (чинне з 1 січня 2006 року). ^{Pf}

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Харчова алергія — це специфічний тип реакції імунної системи. Організм виробляє антитіла до їжі. Коли певна їжа потрапляє в організм і зв'язується з антитілом, у людини виникає алергічна реакція.

Алергени

Відповідальна особа повинна вміти описати основні харчові алергени та симптоми, які основний харчовий алерген може викликати у чутливої людини, яка має алергічну реакцію.

Оскільки кожен 25-й американець повідомляє про харчову алергію, у ресторанах все частіше з'являються клієнти, яким потрібне особливе харчування відповідно до вимог Мережі харчової алергії та анафілаксії (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>).

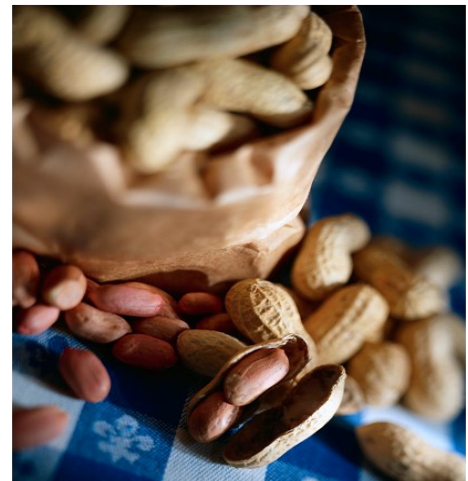
На вісім харчових продуктів припадає 90% усіх харчових алергічних реакцій. Це:

1. Молоко (наприклад, масло, йогурт, сири, шоколадне молоко, морозиво та десерти)
2. Яйце (все, що містить яйце)
3. Арахіс
4. Деревні горіхи (наприклад, волоські горіхи, мигдаль, фундук, кешью, фісташки та пекан)
5. Риба (наприклад, камбала, лосось, окунь і тріска)
6. Молюски (наприклад, краби, омари та креветки)
7. Пшениця (наприклад, хліб, борошно, заправка для соусу (підсмажене в маслі борошно), паніровка, десерти, супові основи та деякі ароматизатори) і
8. Соя (наприклад, тофу та соус).

Ризиковані види їжі включають десерти, соуси, салат-бари, шведські столи, смажені у фритюрі страви та страви з багатьма інгредієнтами.

Харчова алергія є потенційно серйозною реакцією на вживання

певних продуктів або харчових добавок. У людей з підвищеною чутливістю реакція може виникнути протягом декількох хвилин або годин, а симптоми можуть варіюватися від легких до небезпечних для життя. Алергічні реакції можуть включати кропив'янку, почервоніння шкіри або висипання, відчуття поколювання або свербіння в ротовій порожнині, на обличчі, язиці або набряк губ, блювоту та/або діарею, спазми в животі, кашель або хрипи, запаморочення та/або переднепритомний стан, набряк горла та голосо-



У деяких осіб алергічну реакцію може викликати навіть незначна кількість провокуючого харчового продукту.

вих зв'язок, утруднене дихання. Якщо ви помітили відповідну реакцію, повідомте про це свого керівника.

Якщо в таку небезпечну ситуацію потрапив клієнт, зателефонуйте за номером 911 і залишайтеся біля нього до прибуття допомоги.

Харчова алергія

що вам потрібно знати



Мільйони людей мають харчову алергію, яка за формою протікання може варіюватися від легкої до небезпечної для життя.

Найпоширеніші харчові алергени



Арахіс



Деревні горіхи



Риба



Молюски



Яйця



Молоко



Пшениця



Соя

***** Завжди дозволяйте відвідувачу свого закладу приймати власне обґрунтоване рішення.

Коли відвідувач повідомляє вам, що хтось із його групи має харчову алергію, дотримуйтесь чотирьох «П» нижче:

- **Повідомте** керівника відділу або відповідальну особу про наявність харчової алергії.
- **Порадьтеся** з клієнтом стосовно наявності у нього харчової алергії і перевірте етикетки інгредієнтів.
- **Пам'ятайте**, що необхідно перевіряти процедуру приготування їжі щодо потенційного перехресного контакту.
- **Поспілкуйтесь** з клієнтом і повідомте йому про свої висновки.

***** **Джерела перехресного контакту:**

- Кулінарна олія, бризки та пара від приготування їжі.
- Продукти, що містять алергени, торкаються або контактують із продуктами, що не викликають алергії (наприклад, кекс (мафін), що містить горіхи, торкається аналогічного виробу без горіхів).

Будь-яке харчове обладнання, яке використовується для обробки харчових продуктів, що не викликають алергії, необхідно ретельно очистити та продезінфікувати перед використанням.

- Все приладдя (тобто ложки, ножі, лопатки, щипці), обробні дошки, миски, каструлі, сковороди, дека, поверхні для приготування.
- Фритюрниці та грилі.
- Мийте руки та змінійте рукавички після роботи з потенційними харчовими алергенами.

***** **Якщо у відвідувача вашого закладу виникла алергічна реакція, зателефонуйте за номером 911 і повідомте керівництво.**

