

# Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 7

Что нужно знать о Кодексе

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)**

«Основные пищевые аллергены» — это:  
(a) Молоко, яйца, рыба (например, окунь, камбала, треска, включая ракообразных, таких как крабы, лобстеры и креветки), древесные орехи (например, миндаль, pekan или грецкий орех), пшеница, арахис и соевые бобы; или  
(b) Пищевые ингредиенты, содержащие белки, полученные из продуктов питания, перечисленных в подпараграфе (1)(a) данного определения.

#### **2-102.11(C)(9)**

Описывает продукты питания, которые считаются основными пищевыми аллергенами, и симптомы, которые основные пищевые аллергены могут вызывать у чувствительных индивидов, склонных к аллергическим реакциям. <sup>17</sup>

#### **3-602.11(B)(5)**

Название кулинарного источника каждого из основных пищевых аллергенов, которые содержатся в продукте питания, за исключением случаев, когда название кулинарного источника уже составляет часть общепринятого или обычного названия соответствующего ингредиента (действует с 1 января 2006 г.). <sup>17</sup>

### **ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:**

Пищевая аллергия — это особый вид реакции иммунной системы. При ней тело производит антитела к какому-либо продукту питания. При употреблении соответствующего продукта питания оно связывается с антителами, и у человека возникает аллергическая реакция.

## Аллергены

Ответственное лицо должно отличать основные пищевые аллергены и симптомы, которые каждый из них может вызывать у чувствительных индивидов, склонных к аллергическим реакциям.

С учётом того, что, по данным Food Allergy & Anaphylaxis Network (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>), один из 25 жителей США страдает пищевой аллергией, возрастает вероятность того, что рестораны будут сталкиваться с клиентами, которым требуются специальные блюда.

Восемь видов продуктов питания отвечают за 90% всех случаев пищевой аллергии. Это такие продукты, как:

1. Молоко (например, масло, йогурт, сыры, шоколадное молоко, мороженое и десерты)
2. Яйца (все продукты, содержащие яйца)
3. Арахис
4. Древесные орехи (например, грецкий орех, миндаль, лесной орех, кешью, фисташки и pekan)
5. Рыба (например, камбала, лосось, окунь и треска)
6. Ракообразные (например, крабы, лобстеры и креветки)
7. Пшеница (например, хлеб, мука, мучная заправка для соусов, обвалка из хлебных крошек, десерты, суповые основы и некоторые вкусоароматические добавки), а также
8. Соя (например, тофу и соус).

Потенциально опасные виды продуктов питания включают в себя десерты, соусы, салатные бары, буфеты, жареные во фритюре блюда и блюда с большим количеством ингредиентов.

Пищевая аллергия — это потенциально опасная реакция на потребление определённых продуктов питания или пищевых добавок. У чувствительных индивидов эта реакция может проявиться в течение минут или часов, а симптомы могут быть от умеренных до угрожающих жизни. Аллергические реакции могут включать в себя аллергическую сыпь, покраснение кожи или чесотку, покальвание или зуд во рту, отёк лица, языка или губ, рвоту и/или диарею, колики в животе, кашель или хрипы при дыхании, головокружение и/или предобморочное состояние, отёк пищевода и голосовых свя-



**У некоторых людей даже следовые количества опасных продуктов питания могут вызывать аллергическую реакцию.**

зок и затруднённое дыхание. Заметив аллергическую реакцию, немедленно сообщите об этом руководству.

Если клиент находится в тяжёлом состоянии, позвоните по номеру 911 и оставайтесь с ним до прибытия помощи.

# Пищевые аллергии

## что нужно знать



Миллионы людей страдают от аллергических реакций на продукты питания, которые могут варьироваться от умеренных до угрожающих жизни.

### Наиболее распространённые пищевые аллергены



Арахис



Древесные орехи



Рыба



Ракообразные



Яйца



Молоко



Пшеница



Соя

**\* Всегда позволяйте клиенту самостоятельно принять своё собственное обоснованное решение.**

**Если клиент сообщит, что один из членов их компании страдает пищевой аллергией, следуйте перечисленным ниже четырём правилам:**

- **Сообщите** о риске пищевой аллергии руководителю отдела или ответственному лицу.
- **Обсудите** пищевую аллергию с клиентом и проверьте ингредиенты на этикетках.
- **Не забудьте** проверить процесс приготовления пищи на потенциальный перекрёстный контакт.
- **Расскажите** клиенту всё, что вам удалось узнать.

**\* Источники перекрёстного контакта:**

- Масло для жарки, брызги и пар от приготавливаемой пищи.
- Контакт содержащих аллергены продуктов питания с продуктами, не содержащими аллергенов (например, соприкосновение ореховых кексов с кексами без орехов).

**Всё кухонное оборудование, применяемое для приготовления гипоаллергенных блюд, перед использованием следует тщательно мыть и дезинфицировать.**

- Все столовые приборы (например, ложки, ножи, лопатки, щипцы), разделочные доски, миски, кастрюли, сковороды, противни, поверхности для готовки.
- Фритюрницы и грили.
- Мойте руки и меняйте перчатки после работы с потенциальными пище-

**\* Если у клиента возникла аллергическая реакция, позвоните 911 и сообщите руководству.**

