



## Alerjen Yönetimi

- Belgelenmiş bir gıda güvenliğini yönetme sistemi uygulayın; örneğin Daha Güvenli Gıda Daha İyi.
- Alerjen yönetme prosedürlerinizi, depolama, hazırlık ve sunum alanlarında dâhil olmak üzere işletmenizin önünden arkasına kadar her yerde uygulayın.
- Tedarik ettiğiniz gıda ve içeceklerin tümünde belirlenen 14 tanımlanan gıda alerjeninin varlığını belirleyin ve kaydedin. "Olabilecek" çerçevesinde dâhildir. Gerekli olduğunda tedarikçilerinizden yazılı alerjen bilgilerini alın.
- Tüm personeliniz Alerji Farkındalık eğitimi; eğitimlerinizi kayıt altına alın. Alerjen bilgileri üzerinde çalışanların bilgilerini güncelleyin.
- Her vardiyada, alerjen yönetiminin genel olarak sorumlu olacak, bu işi görevlendirilen ve müterahilerle gıda alerjiler hakkında konuşabileceğiniz çalışan bulundurun.
- Gıda hazırlama, paketlenmesi ve servis esnasında çapraz kontaminasyon risklerini yönetin. Anlamlı bir risk değerlendirilmesini yaptıysanız ve alerjen çapraz kontaminasyon garantisi mümkün olmadıkça durumlarda sadece tedbir çerçevesinde alerjen fadeleri kullanın.
- Malzemeleri güvenli bir şekilde saklayın. Alerjen içermeyen malzemeleri farklı ve tercihen alerjen içerenlerden daha yüksek bir yerde depolanmalıdır. Un gibi havaya karışabilecek alerjenler hakkında dikkatli olun. Dökülen malzemeleri hemen temizleyin.
- Kame ürün geldiğinde, tedarikçi, ürün özellikleri /tarifi veya menünün değişmesi durumunda, ürün içindeki malzemeleri de değerlendirilenden gıda alerjen bilgilerini gözden geçirin ve güncelleyin.
- Müterahilerinizden gıda sipariş almadan önce daha herhangi bir alerjiler veya intolerans olup olmadığını sorun. Alerjen içermeyen gıda siparişleriniz düzgün bir şekilde kaydedilmeli ve etkili bir şekilde işletilmelidir.
- "Tahminde bulunmama" kuralını benimseyin; çalışanlar her zaman alerjenlerle ilgili bir sorunun cevabını tahmin etme yoluna gitmemelidir.
- Çalışanlarınızın acil bir durumda ne yapacaklarını bilmeleri için bir Acil Durum Eylem Planı hazırlayın.
- Gıda alerjisi veya intolerans olan bir müterahiden güvenli ürün sunamayacaksa, bu müterahiden servis yapmayın.

## Sorumlu bir işletme Olun

- ✓ Güvenli yiyecek sağlamak için çaba gösteren olumlu bir gıda güvenliğini kültürünü oluşturun
- ✓ Gıda alerjilerini / intoleransını ciddiye alın; bir insanın hayatını kurtarabilir.
- ✓ Alerjen yönetme prosedürlerinizi yürürlükte olduğundan emin olun
- ✓ Yiyecek ve içeceklerdeki alerjenleri kontrol edin
- ✓ Çapraz kontaminasyon riskini değerlendirin
- ✓ Tüm çalışanları eğitin
- ✓ İşletmenizden önce ve arkasındaki işletmelerin açtığından emin olun
- ✓ Müterahilerinizden daha gıda alerjiler / intolerans olup olmadığını SORUN
- ✓ Müterahilerinizden gıdaları tüketimlerinin kendileri için güvenli olup olmadığını karar verebilecekler açk ve doğru bilgileri sağlayın
- ✓ Her Kez Kontrol Edin, Asla Tahminde Bulunmayın
- ✓ Güvenli bir şekilde yapamayacaksa gıda alerjisi / intolerans olan müterahilere hizmet vermeyin
- ✓ ALERJİ KONUSUNDA FARKINDALIĞI İNİZ OLSUN

Gıda işletmeler için öneriler ve kaynaklar çevremizde [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) adresine erişerek ve Yerel Daire Çevre Sağlık/Etme Standartları Birimlerinden (Local Authority

Environmental Health/Trading Standards Departments) temin edebilirsiniz. **NO KAYIT GHBWRDEİSİEF**

Red-bordered empty rectangular box.

Dark blue-bordered empty rectangular box.

Light blue-bordered empty rectangular box.

Red-bordered empty rectangular box.

Dark blue-bordered empty rectangular box.

Light blue-bordered empty rectangular box.

Red-bordered empty rectangular box.

Dark blue-bordered empty rectangular box.

Light blue-bordered empty rectangular box.

Red-bordered empty rectangular box.