

Алергени

Алерген	Джерело небезпечного факторів	Контрольні заходи
Арахіс	Соуси (наприклад, соус сатай), тістечка інші десерти, арахісове борошно і арахісове масло.	- Інформація про алергени надається у назві та описі харчового продукту в меню. Важливо оновлювати меню у випадку змін у рецептурі. - Знання персоналу про поводження з алергенами. - Перевірка всіх інгредієнтів у страві, соусах, приправах, для приготування гарніру або заправки до салату. Якщо відсутні докази, що страва не містить алергену, потрібно вважати, що алерген присутній. - Перевірка маркування харчових продуктів та інформації від постачальника на предмет вмісту алергенів в інгредієнтах, які використовуються для приготування страв. - Уникнення перехресного забруднення. Прибирання робочих поверхонь та обладнання, миття рук персоналом перед приготуванням страв.
Горіхи (волоські горіхи, мигдаль, лісовий горіх, бразильський горіх, фісташки, кеш'ю, горіхи pekan, горіх макадамія та киндаль)	Соуси, десерти, крекери, хліб і морозиво, горіхове масло, праліне, мелений мигдаль.	
Молоко	Молоко, йогурт, сметана, сир, масло та інші молочні продукти, отримані з молока корів, овець, кіз. Страви з молоком, та готові до споживання продукти з вмістом сухого молока або інших молочних інгредієнтів (казеїн, суха молочна сироватка), лактоза.	
Яйця	Торти, муси, соуси, макаронні вироби, заправки, що містять майонез (який може містити сире яйце) та страви, змащені яйцем, а також лецитином E322 (якщо вироблений з яєць). Інколи яйця використовуються у м'ясних продуктах.	
Риба	Усі види риби	
Молюски	Молюски, мідії, ліпариси, устриці, равлики, кальмари, устричний соус.	
Ракоподібні	Креветки, омари, норвезькі омари та краби.	
Соя	Тофу, соєве борошно, лецитин E322 (якщо вироблений з сої) та текстурований соєвий білок; морозиво, соуси, десерти, м'ясні продукти, вегетаріанські продукти.	
Зернові з вмістом глютену	Пшениця (спельта, пшениця Хорасан/Камут), жито, ячмінь та овес, а також харчові продуктів, виготовлені з них. Пшеничне борошно використовується в багатьох харчових продуктах, таких як хліб, макаронні вироби, торти, випічка, м'ясні продукти, а також в деяких досить нетипових продуктах, таких як бульйонні кубики, соус-гранули, суміші спецій, супи і соуси, загущені борошном, харчові продукти, посипані борошном перед приготуванням. Борошно, виготовлене з інших харчових продуктів, таких як кукурудза, рис, просо, нут або гречка, за складом не містить глютену, але в рамках процесу помолу може бути забруднене зерновими, що містять глютен.	
Зерна кунжуту	Хліб, кунжутне масло (для приготування або в приправах).	
Селера (корінь селери)	Інгредієнт в бульйонних кубиках, салатах і супах, або подається як овоч. Селерова сіль використовується як приправа в багатьох харчових продуктах, таких як супи та м'ясні продукти. Насіння селери використовується як спеція.	
Гірчиця	Будь-який харчовий продукт, який походить з гірчиної рослини, включаючи рідку гірчицю, гірничий порошок, листя, зерна та квіти гірчиці, пророслі зерна гірчиці, заправки для салатів, маринади, супи, суміші спецій, м'ясні продукти.	
Люпин	Хлібо-булочні вироби. Люпин також присутній в арахісі, отже особи з алергією на арахіс також можуть реагувати на люпин.	
Двоокис сірки та сульфіти (у концентрації понад 10 міліграмів на кілограм або 10 міліграмів на літр в розрахунку на сумарний обсяг оксиду сірки (SO ₂), що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників)	Діоксид сірки та сульфіти (E220-E228) використовуються в якості консервантів у широкому спектрі харчових продуктів, зокрема в м'ясних продуктах, таких як ковбаси, безалкогольні напої, сушені фрукти та овочі. Діоксид сірки також присутній у вині та пиві.	