

HÅNDTERING AF FØDEVAREALLERGENER

TJEKLISTE I FØDEVAREINDUSTRIEN

PERSONALE

- **Træn relevant personale** i opmærksomhed på allergener,
- Sørg for, at personalet har let **adgang til oplysninger om allergener** og at de er informeret om ændringer af ingredienser,
- Ikke-færdigpakkede fødevarer: Sørg for at der er **dialog med kunderne** om deres behov gennem skiltning eller mundtligt ved bestilling.

LEVERANDØRER

- **Identificer fødevarer og råvarer** fra leverandører, som forsætligt eller utilsigtet **indeholder allergener**,
- Bed leverandører om at **oplyse om ændringer i allergenstatus** – accepter aldrig en levering uden den fulde ingrediensliste.

OPBEVARING OG HÅNDTERING

- Råvarer og fødevarer, som indeholder allergener, opbevares på en måde så **risiko for kontaminering minimeres**.

PRODUKTIONS- PROCES

- Sørg for at **opskrifter bliver fulgt**, og at de rigtige ingredienser bliver anvendt,
- Opbevar **skriftlige og ajourførte** optegnelser over alle fødevarer, der indeholder allergener,
- Opret klare procedurer, så **risikoen for kontaminering minimeres**. Se gerne "FoodDrinkEurope Allergen Management Guideline" for en mere detaljeret og omfattende vejledning.

FORBRUGER- OPLYSNINGER

- **Færdigpakkede fødevarer:** allergener skal oplyses og mærkes på fødevareemballagen,
- **Producenter af ikke-færdigpakkede fødevarer:** oplysninger kan gives **skriftligt eller mundtligt**. Hvis oplysningerne gives mundtligt, så sørg gerne for, at skriftlige oplysninger også er tilgængelige. Information om oplysning af allergener bør være tydelig, ajourført og let at få øje på. I tilfælde **af ændring af en fødevare, bør skriftlige** oplysninger ledsages af mundtlig information fra personalet.

