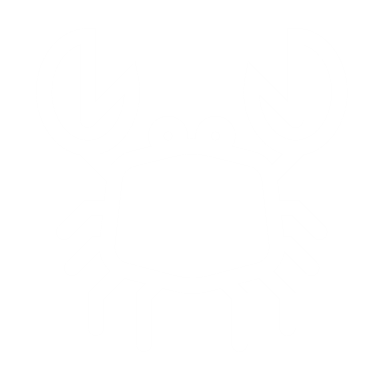
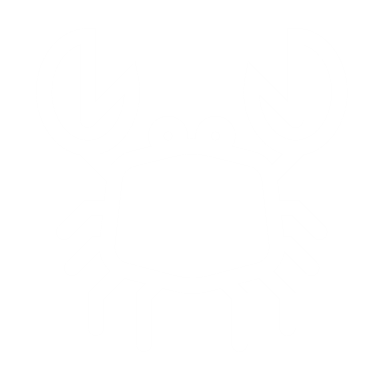
A close-up of a logo

AI-generated content may be incorrect.Пищевая аллергия — серьезное патологическое состояние, которое может представлять опасность для жизни. Почти любая пища может вызвать аллергическую реакцию, но в Соединенных Штатах наибольшее количество аллергических реакций вызывают девять главных пищевых аллергенов. Работники общепита должны проходить обучение по пищевым аллергенам, так как знание главных пищевых аллергенов, симптомов аллергической реакции, способов информирования клиентов и предотвращения попадания аллергенов в еду при приготовлении или подаче необходимо для выполнения их служебных обязанностей.

Осведомленность об аллергенах

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы поддерживать Active Managerial Control (AMC, активный административный контроль) в своем заведении. Дополнительную информацию при необходимости можно получить в местном органе здравоохранения. ([www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts))

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** | | | | | | | |
| **Название заведения** | | | | | | **Телефон** | |
| **Улица (физический адрес)** | | | | **Город** | | **Индекс** | **Адрес эл. почты** |
| **Имя контактного лица** | | | | **Должность** | | | |
| **Раздел 2. Оценка меню** | | | | | | | |
| Изучите сырье и продукты и внимательно прочитайте этикетки на упаковках, чтобы найти потенциальные аллергены.  Выберите все, что используется в вашем заведении. | | | | | | | |
| **Рыба**, например лосось, треска, палтус, тилапия | | | **Соевые бобы**, например эдамаме, мисо, соевый соус, темпе, тофу | | | | |
| **Ракообразные моллюски**, например крабы, лобстеры, креветки | | | **Арахис**, например арахисовое масло, арахисовая мука, смесь орехов | | | | |
| **Яйца**, например яйца, яично-винный коктейль, безе, майонез | | | **Пшеница**, например хлеб, кускус, паста, пшеничная трава | | | | |
| **Молочные продукты**, например масло, сыры, сливки, топленое масло, молоко | | | **Кунжут**, например зерна кунжута, кунжутное масло, тахини | | | | |
| **Лесные орехи**, например миндаль, кешью, фундук, макадамия, пекан, кедровые орехи, фисташки, грецкие орехи | | | | | | | |
| **Раздел 3. Симптомы пищевой аллергии** | | | | | | | |
| Все работники общепита, включая официантов, должны знать симптомы пищевой аллергии.  **При тяжелых реакциях требуется срочная медицинская помощь, в том числе звонок в службу спасения 911.** | | | | | | | |
| * Крапивница * Покраснение кожи * Покалывание во рту * Отек лица, языка или губ | | * Рвота или диарея * Кашель или хрипы * Головокружение, спутанность сознания, тревожность * Отек горла | | | * Брюшные судороги * Затрудненное дыхание * Потеря сознания * Возможны другие симптомы | | |
| **Раздел 4. Перекрестный контакт** | | | | | | | |
| Пищевые аллергены могут передаваться при соприкосновении продуктов и поверхностей. Обязательно пользуйтесь чистыми кухонными инструментами при приготовлении пищи без аллергенов. Правильное приготовление пищи не снижает количество аллергенов в ней. Если вы допустили ошибку, блюдо необходимо переделать. | | | | | | | |
| **Источник перекрестного контакта** | **Примеры** | | | | | | |
| **Руки (даже с надетыми перчатками) и кухонные приспособления** | * Прикосновение к миндалю, а затем работа с сыром * Переворачивание рыбной котлеты, а затем котлеты для гамбургера без смены лопатки | | | | | | |
| **Поверхности (разделочные доски, кастрюли, сковородки и др.)** | * Приготовление бекона на гриле после приготовления яиц * Нарезка сыра на доске после нарезки хлеба | | | | | | |
| **Пар, брызги, крошки** | * Пар от приготовления моллюсков попадает на еду вблизи * Смесь для панкейков с мукой попадает на бекон | | | | | | |
| **Хранение** | * Молоко капает на овощи в холодильнике * Искусственное крабовое мясо хранится в одном контейнере с приготовленным крабом | | | | | | |
| **Приправы** | * Опускание ножа, которым намазывали арахисовое масло, в банку с желе * Добавление соевого соуса в самодельную заправку для салата | | | | | | |
| **Жидкости и масла для приготовления пищи** | * Повторное использование растительного масла для обжаривания овощей после обжаривания рыбы * Приготовление картофеля фри во фритюрнице после приготовления куриных котлет в панировке | | | | | | |
| **Ошибки** | * Удаление крутонов из салата * Удаление яиц с тарелки вместо приготовления нового блюда | | | | | | |
| **Избегайте перекрестного контакта.** Очистка поверхностей водой с мылом удалит с них аллергены. Перед использованием вымойте, ополосните, продезинфицируйте и высушите всю посуду и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами. Для каждой позиции меню без аллергенов используйте только чистые:   * руки; * кухонные приспособления, такие как лопаточки, ложки, ножи и перчатки; * поверхности, такие как разделочные доски, кастрюли, сковородки; * варочную воду и масло. | | | | | | | |



Осведомленность об аллергенах

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 5. Скрытые источники аллергенов** | | | | |
| Готовые и упакованные продукты могут содержать скрытые источники аллергенов. Внимательно читайте пункты «Ингредиенты» и «Содержит» на этикетке. Приведенные ниже ингредиенты могут указывать на наличие аллергенов, но это не полный список. | | | | |
| **Ракообразные моллюски** | | Буйабес, чернила каракатицы, рыбная мука, рыбный соус, рыбный бульон, глюкозамин, порошкообразные ароматизаторы морепродуктов, пары от приготовления морепродуктов, сурими | | |
| **Яйца** | | Альбумин, связывающие агенты, эмульгаторы, глобулин, ливетин, лецитин, лизоцим, продукты, название которых начинается с «ова» или «ово», вителин | | |
| **Рыба** | | Анчоусы в салатной заправке, барбекю и вустерский соус, рыбная мука, рыбный соус (нуок мам), рыбный бульон, кошерный желатин, растительное масло, икра, пары от приготовления морепродуктов, ароматизаторы морепродуктов, акулий хрящ / плавник, сурими | | |
| **Молоко** | | Искусственный сливочный ароматизатор, карамельный краситель / ароматизатор, казеин, топленое масло, фосфат лактальбумина, молочнокислая закваска, лактоза, натуральный ароматизатор, сычужный казеин, сухое обезжиренное молоко, сухие вещества, кислое молоко, тагатоза, сыворотка, йогурт | | |
| **Арахис** | | Африканские, азиатские и мексиканские блюда и соусы; масло земляного ореха, арахисовое растительное масло (кроме высокорафинированного), эмульгаторы, ароматизаторы, марципан, арахисовое сливочное масло, семена подсолнечника (при обработке на общем оборудовании) | | |
| **Кунжут** | | Хлеб, булочки, крупы, печенье, крекеры, фалафель, хумус, маргарин, тосты «Мельба», крендельки, протеиновые батончики, заправка для салата, кунжутная мука, кунжутное масло, вок, суши, тахини, темпе | | |
| **Соя** | | Эдамаме, гуаровая камедь, гидролизованный растительный белок (HVP), лецитин, глутамат натрия, протеиновый наполнитель, сёю, соевый соус, соевое масло (кроме высокорафинированного), крахмал, тамари, темпе, текстурированный растительный белок | | |
| **Лесные орехи** | | Искусственные орехи, пахлава, джандуя, батончики мюсли, личи, миндальное печенье, марципан, нуга, ореховые дистилляты / алкогольные экстракты, ореховые экстракты, ореховая мука, ореховые масла, ореховые пасты, песто, кедровые орехи, пралине, ароматизаторы грушанки | | |
| **Пшеница** | | Панировочные сухари, булгур, отруби, кукурузный крахмал, фарина, фарро, мука, фрике, желатинизированный крахмал, глютен, гидролизованный растительный белок, камут, маца, модифицированный крахмал, глутамат натрия, белок, манная крупа, полба, крахмал, тритикале, растительная камедь, растительный крахмал, жизненно важный глютен, масло зародышей пшеницы, трава пшеницы | | |
| **Раздел 6. Оповещение и обучение** | | | | |
| **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны пройти надлежащее обучение по таким темам: | | | | |
| * 9 главных пищевых аллергенов * Симптомы аллергической реакции * Что делать, если у кого-то возникла аллергическая реакция | | | * Общение с клиентами и ответственным персоналом * Чистка и дезинфекция поверхностей во избежание перекрестного контакта * Как приготовить или заменить еду, чтобы предотвратить попадание аллергенов | |
|  | Кто будет обучен готовить блюда без аллергенов или определять, что требуется замена блюда?  Весь персонал  Ответственный сотрудник / Менеджер  Шеф-повар / Повар  Другое: | | | |
|  | Как персонал зоны обслуживания сообщит менеджеру или персоналу служебной зоны о заказе блюда без аллергенов?  Устно  Письменно  Письменно и устно  Другое: | | | |
|  | Как часто сотрудники проходят обучение?  При приеме на работу  Ежегодно  При обнаружении ошибок  Другое: | | | |
|  | Как сотрудники проходят обучение?  Читают и подписывают документ  Изучают вывески  Проходят очный или онлайн-тренинг  Другое: | | | |
|  | Где клиенты могут найти информацию о блюдах без аллергенов?  В меню  На вывеске у входа  На кассе  Другое: | | | |
| **Раздел 7. Дополнительная информация о заведении** | | | | |
|  | | | | |
| **Раздел 8. Подпись** | | | | |
| Лицо, ответственное за подготовку плана: | | | | |
|  | | | | |
| Подпись Дата | | | | Имя и фамилия печатными буквами Телефон |