Karty Alergenów

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy:	**NIP:**
Typ lokalu:	**Data aktualizacji:**

Informacje o alergenach

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, poniżej wykaz z załącznika II: substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, o których trzeba informować konsumentów także przy żywności bez opakowania i w gastronomii (art. 9 i 44). W załączniku II są też wyjątki, np. całkowicie rafinowany olej sojowy.

Wykaz 14 głównych alergenów:

Nr	Alergen	Opis
1	**Gluten**	zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, i produkty pochodne
2	**Skorupiaki**	i produkty pochodne
3	**Jaja**	i produkty pochodne
4	**Ryby**	i produkty pochodne
5	**Orzeszki ziemne**	(arachidowe) i produkty pochodne
6	**Soja**	i produkty pochodne
7	**Mleko**	i produkty pochodne (w tym laktoza)
8	**Orzechy**	migdały, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia, i produkty pochodne
9	**Seler**	i produkty pochodne
10	**Gorczyca**	i produkty pochodne
11	**Sezam**	i produkty pochodne
12	**Dwutlenek siarki i siarczyny**	w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2
13	**Łubin**	i produkty pochodne
14	**Mięczaki**	(małże, ośmiornice, ślimaki) i produkty pochodne

Karta Alergenów - Dania

Zaznacz X przy alergenach obecnych w danej potrawie.

Nazwa dania	Alergeny (numery zgodne z wykazem)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Legenda: 1-Gluten, 2-Skorupiaki, 3-Jaja, 4-Ryby, 5-Orzeszki ziemne, 6-Soja, 7-Mleko, 8-Orzechy, 9-Seler, 10-Gorczyca, 11-Sezam, 12-Siarczyny, 13-Łubin, 14-Mięczaki

Procedura informowania o alergenach

Obowiązki personelu:

1. Znać wykaz 14 głównych alergenów
2. Wiedzieć, które alergeny zawierają oferowane dania
3. Na pytanie klienta udzielić rzetelnej informacji na podstawie aktualnej karty, nie z pamięci
4. W razie wątpliwości - skonsultować z kucharzem/kierownikiem
5. Przy specjalnych zamówieniach (bez alergenu) - poinformować kuchnię

Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym:

- Osobne narzędzia do przygotowywania potraw bez alergenów
- Mycie rąk między przygotowaniem różnych potraw
- Czyste blaty robocze
- Odpowiednie przechowywanie składników
- Oznaczenie pojemników z alergenami

Informacja dla klientów:

Informacja o alergenach musi być **dostępna bez pytania obsługi**: dobrze widoczna, czytelna i przy każdym daniu, np. w menu, na tablicy lub w wywieszonej karcie z tego dokumentu. Sama informacja „zapytaj obsługę" nie wystarczy, tak samo jak ogólna uwaga, że wszystko może zawierać alergeny (art. 13 i 44 rozp. 1169/2011, § 19 ust. 2 rozp. MRiRW z 23.12.2014, zawiadomienie Komisji 2017/C 428/01). Obok możesz dodać:

INFORMACJA O ALERGENACH

Alergeny w naszych daniach podajemy w menu i w karcie alergenów.
Jeśli masz alergię, powiedz o tym obsłudze przed zamówieniem.

Osoba odpowiedzialna

Data

Ten wzór to 1 z 11 dokumentów

Na kontroli Sanepid patrzy na cały system: temperatury, mycie, dostawy, szkolenia, alergeny i plan HACCP. Komplet GastroTarczy:

1. Instrukcja użytkowania dokumentacji
2. Dziennik kontroli temperatur (12 miesięcy)
3. Rejestr mycia i dezynfekcji
4. Rejestr przyjęcia dostaw
5. Procedury GHP/GMP i HACCP
6. Dokumentacja szkoleń pracowników
7. Plan HACCP
8. Karty alergenów
9. Rejestr kontroli szkodników (DDD)
10. Harmonogram mycia i dezynfekcji
11. Książeczki zdrowia — Przewodnik i Rejestr

Standard 199 zł · Kompletny 299 zł

Kompletny dodaje: checklist przed kontrolą, poradnik "podczas kontroli", plan działań naprawczych, wzór odwołania od decyzji.

PDF i DOCX z nazwą i NIP Twojej firmy. Plan HACCP ułożony pod Twój rodzaj lokalu. Link na maila od razu po płatności BLIK lub kartą, jednorazowo, 14 dni na zwrot.

gastrotarcza.pl/generator