

PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

IMPORTANT:

Els establiments que no elaboren o envasen productes, NO han d'elaborar aquest pla. El que hauran de fer és mantenir l'etiqueta dels productes oberts que continguin ingredients al·lèrgens, i evitar la contaminació creuada en les manipulacions realitzades.

Llistat de productes al·lèrgens:

- | | |
|--|---|
| ☐ Ous i derivats | ☐ Llet i derivats |
| ☐ Crustacis i derivats | ☐ Fruits secs(nous ametlles, avellanes...) |
| ☐ Cereals amb gluten (blat, ordi, sègol | ☐ Api i derivats |
| ☐ Civada, espelta, kamut...) i derivats | ☐ Mostassa i derivats |
| ☐ Peix i derivat | ☐ Llavors de sèsam i derivats |
| ☐ Cacauets i derivats | ☐ Tramussos i derivats |
| ☐ Soja i derivats | ☐ Mol·luscs i derivats |
| ☐ Anhídrid sulfurós i sulfits en concentració superior a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO2 | |

Instruccions de control d'al·lèrgens:

- Cal disposar de fitxes de cada aliment elaborat on es detallin tots els ingredients, vigilant els ingredients compostos que poden contenir al·lèrgens
- Demaneu les fitxes d'aliments processats als proveïdors, amb la declaració d'al·lèrgens en cada cas
- Netegeu a fons les superfícies de manipulació abans de començar un nou producte per evitar les contaminacions creuades
- Vigileu amb el saler, la sucra i els recipients d'espècies, que poden ser un punt de contaminació
- Renteu-vos les mans abans de començar una nova preparació
- Feu servir recipients diferents i nets per a cada nova preparació
- Vigileu amb les pràctiques culinàries de risc en cas d'al·lèrgies: arrebossats (ou i gluten), beixamel (gluten, proteïnes de la llet)
- Utilitzeu estris diferents per remenar i servir
- Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, s'han d'emmagatzemar en contenidors tancats i separats de la resta d'aliments

