

**Въведение:**

Някои хора са свръхчувствителни (алергични) към някои храни (или техните съставки), докато повечето хора нямат такъв проблем. Растящият във всички страни брой на хора с хранителните алергии наложи предприемането на конкретни действия за предпазването им от възможни алергични реакции, като тези хора биват надлежно уведомявани, че дадено ястие съдържа съставка, към която те са алергични. Поради тази причина, Европейският Парламент прие специален закон (Регламент), който влезе в сила и стана приложим на цялата територия на Европейския Съюз считано от 13 Декември 2014 г. относно информирането на потребителите за възможно наличие в храната на алергени, към които те са чувствителни. Този Регламент № 1169 от 2011 г. третира предоставянето на информация на алергичните потребители за възможните алергени в храната им и налага предприемането от страна на хранителните оператори на необходимите действия за осигуряване нейното наличие и предоставяне. Затова настоящата Процедура изцяло отразява изискванията и разпоредбите на Регламента.

Хранителната алергия при хора страдащи от нея представлява бърза и бурна реакция на имунната им система при попадане в организма им на причинител (наричан „алерген“) на такава реакция.

Всеки служител трябва да може да прави разлика между „хранителна алергия“ и „хранителна непоносимост“ и да знае, че при хранителната непоносимост организъмът има затруднения при преработването на някои видове храни (лактоза, глутен и т.н.) но не е опасна за здравето, докато при хранителната алергия организъмът реагира бързо и бурно чрез имунната си система и твърде често, тази реакция наречена „анафилактичен шок“ е животозастрашаваща защото може да се развие буквално за секунди!

Изключително опасните за здравето и живота на потребителя с алергия последствия налагат сериозно, адекватно и осъзнато поведение и отношение на целия персонал към проблема и стриктно спазване на предвидените в тази Процедура мерки, дейности и поведение.

**Отговорни лица (ОЛ):**

Тази Стандартна Оперативна Процедура (СОП) трябва ДА СЕ ПОЗНАВА ОТЛИЧНО от ВСИЧКИ работещи в обекта, а ОЛ следи и отговаря за правилното ѝ и редовно прилагане.

**Кога се прилага програмата:**

При доставка, прием, складиране и съхранение, боравене, приготвяне и сервиране на храна в обекта, както и при алергични инциденти.

**Къде се прилага програмата:**

Тази Програма се прилага в местата за доставка и прием, складиране и съхранение, боравене, приготвяне и сервиране на храна във или извън обекта.

**КОИ ВЕЩЕСТВА И ПРОДУКТИ СА АЛЕРГЕНИ:**

За целта първо трябва да се знаят които са храните или съставките, които иай - често предизвикват такива алергични реакции. Практически, всяка храна може да има такива свойства, но ЕС определя следните 14 вида храни, описани в Регламента, които са показали, че към тях има най-голям процент алергични хора и за присъствието в храната на които е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО тези алергични потребители да бъдат информирани. Тези храни, които по - нататък ще бъдат наричани просто „алергените“ са:

**1. Зърнени култури, съдържащи глутен (пшеница и нейните**

разновидности шпелта, камут или техните хибриди, ръж, ечемик, овес),

както и продукти от тях;

**2. Различни видове ядки (бадеми, лешници, орехи, кашу, пеканови ядки,**

бразилски орехи, шамфъстък, орех макадамия или орех Куинсленд) и

продукти от тях;

**3. Фъстъци и продукти от тях;**

**4. Яйца и продукти от тях;**

**5. Мляко и млечни продукти (включително лактоза);**

**6. Риба и рибни продукти;**

**7. Ракообразни и продукти от тях (скариди, раци, крабове и т.н.);**

**8. Мекотели и продукти от тях (миди, стриди, октоподи, охлюви и т.н.)**

**9. Соя и соеви продукти;**

**10. Сусам и продукти от него;**

**11. Целина и продукти от нея;**

**12. Синап и продукти от него;**

**13. Лупина и продукти от нея;**

**14. Серен диоксид или сулфити с концентрация над 10 мг/кг или 10**

мг/л изразени под формата на общ SO<sub>2</sub>.

Свързани с тези храни, но не подлежащи на специално внимание и мерки са следните храни:

Към група 1:

а) Глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;

б) Малтодестрини на пшенична основа;

в) Глюкозен сироп на ечемична основа;

г) Зърнени култури използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

Към група 5:

Как: а) Суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;

б) Лактитол;

Към група 6:

а) Рибен желатин, използван като носител на витамини или каротеноидни заготовки;

б) Рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

Към група 9:

а) Напълно рафинирани соево масло и мазнина;

б) Натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферол ацетат, натурален D-алфа токоферол сукцинат от соеви източници;

в) Фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;

г) Растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от соеви източници.

#### **АНАЛИЗ ЗА НАЛИЧИЕ НА АЛЕРГЕНИ В ИЗДЕЛИЕТО:**

За да се направи правилен и точен анализ за възможното съдържание на алергени в приготвяните в обекта изделия, трябва:

1. Да се знае точния състав на всяко едно приготвяно изделие в обекта;
2. Кой са алергените, обект на внимание;
3. Анализът да се провежда организирано и последователно, така че да не се пропусне нещо;
4. За улеснение да се ползва Наръчникът за анализ и маркиране на алергените и приложената „Аналитична таблица ястия, храни и алергени в тях“, помагаша да се уточни, кои изделия съдържат алергени за да се обозначат, като изделия съдържащи такива;
5. За всяко изделие трябва да се знае как то се приготвя и кои са ВСИЧКИ съставки (без значение от количеството) които се влагат в него.
6. Когато при попълване на таблицата се установи, че дадено изделие

съдържа една или повече съставки или подправка от списъка, в кутийката под съответната съставка или подправка се слага кръстче или „чавка“.

7. Задачата е изпълнена, когато по този начин са анализирани абсолютно ВСИЧКИ изделия предлагани в обекта. На такъв анализ се подлага и всяко едно ново изделие, което обектът реши да предлага.

ВАЖНО! Анализът се прави само за изделия, в които не е видно (по името им в менюто), че съдържат алерген.

#### **УПРАВЛЕНИЕ РИСКОВЕТЕ ОТ АЛЕРГЕНИ:**

##### **- ПРИ ДОСТАВКА И ПРИЕМ НА ХРАНИ И НАПИТКИ**

o В рамките на входящия контрол, при поръчване и приемане на храна в обекта, приемащият се уверява, че доставената му храна е точно тази, която е поръчал а не друга. Ако в спецификацията на доставената храна има разлика с тази, която е поръчана, преди да я приеме, приемащият трябва се увери, че тя е етикетирана надлежно и алергените в нея са маркирани.

o Особено внимание приемащият обръща на полуготовите или готови храни, защото те биха могли да съдържат алергени. За целта чете внимателно съдържанието на храната и гледа дали в етикета е маркиран или не е маркиран по изискуемия особен начин някой алерген.

o Ако някоя доставена храна съдържа или може да съдържа неясни или неизвестни за приемащия съставки, той не я приема, докато не си изясни изцяло съдържанието и вида на възможни алергени.

##### **- ПРИ СКЛАДИРАНЕ, СЪХРАНЕНИЕ И ПРЕДПАЗВАНЕ НА ХРАНА ЗА АЛЕРГИЧНИ ПОТРЕБИТЕЛИ ОТ КРЪСТОСАНО ЗАМЪРСЯВАНЕ**

o При складиране и съхранение на храните, тези, които съдържат алергени трябва да се държат отделно от останалите храни. При възможност е добре тези храни да се съхраняват и в съответни цветни съдове, които да подсказват, че в тях се държи храна - алерген.

o Леки и летливи храни съдържащи алергени (брашно, нишесте, мляко на прах и т.н.) се държат в добре затворени съдове. При прехвърлянето на такива храни в добре затварящия се съд, оригиналната опаковка не се изхвърля, преди данните от нея да се преписат върху етикета на съда.

o Предпазването на храната за алергични потребители от кръстосано замърсяване с алергени е важна и отговорна задача на обекта, защото дори минимални следи от дадена храна (примерно брашно) попаднали в храната на алергичните хора, може да предизвика тяхната алергична реакция!

o За предпазване на храната за алергични потребители от кръстосано замърсяване с алергени, обектът разработва и прилага конкретни стъпки и мерки, описани в съответна Процедура „Предпазване от кръстосано замърсяване“.

##### **- ПРИ ПРИГОТВЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА ЯСТИЯ ЗА АЛЕРГИЧНИ ПОТРЕБИТЕЛИ**

o Приготвящите, обслужващите и сервиращите храна и напитки на потребителите в обекта трябва да са надлежно инструктирани и обучени и да знаят как се работи с алергени. Те трябва

да познават както самите алергени, така и храните и напитките, в които те се съдържат или влизат.

о Когато се приготвя ястие за такъв потребител, то се приготвя на добре почистено преди това място, така че да се намали вероятността от замърсяване на приготвяното ястие с алерген.

о При приготвяне на ястие за такъв потребител се работи с чисти прибори и съдове, като преди началото на приготвянето ръцете се измиват.

о При приготвянето на ястие за такъв потребител се проверява преди влагане на полуготови или готови храни и съставки дали те не съдържат избягвания алерген.

о Ако приготвянето на ястието за такъв потребител изисква пържене, да не се пържи в същата мазнина, в която са пържени и други храни, защото те могат да съдържат избягвания алерген.

о Когато (и ако) обектът предлага ястия изложени и видни на съответен щанд, отделните ястия се подреждат така едно до друго, че тези без алергени да са максимално отделени и предпазени от заразяване от ястията съдържащи алергени.

о Когато на едно и също работно място се приготвя храна без алергени и такава с алергени, винаги се приготвя първо храната без алергени и едва след това, тази съдържаща алергени.

о За ястията без алергени и тези с алергени персоналът задължително използва различни прибори за боравене и сипване.

о Съществен елемент от управлението на рисковете от алергени е адекватното информиране на потребителите за тяхното наличие, като начините и видовете са разгледани и описани подробно по-нататък в Процедурата.

#### **МАРКИРАНЕ НА ЯСТИЯТА ЗА АЛЕРГЕНИ:**

о Всеки хранителен обект трябва да информира потребителите си за храните и ястията, които предлага, като в зависимост от това какво и къде е приложимо ги записва или описва на:

- Табло с ястията пред обекта
- Табло с ястията вътре в обекта
- Меню със страници (папка, книга, диглянка, листовка и т.н.)
- Етикет или табелка пред съда с готовото ястие
- На интернет сайт (когато има такъв)
- По телефона (когато това е приложимо).

о Всеки хранителен обект във всяко едно място на продажба на храна и напитки (маса, бар, щанд или сайт) трябва да информира потребителите си за възможността да узнаят кои храни и напитки предлагани в обекта съдържат един или повече от изброените алергени. Това може да стане като:

1. В менюто със страници на предлаганите ястия и питиета в обекта се изброява всяко ястие или питие какво съдържа. Като се изброяват съставките на ястието или напитката, алергенът

трябва да бъде маркиран (отбелязан) по начин, който привлича вниманието на потребителя като в следните примери:

Ястие, в което влиза мляко (включително лактоза), се маркира за съдържание на мляко (лактоза).

**Пример:**

Торта (прясно **мляко**) или крем (мляко) или кашкавал (сухо **мляко**) и т.н.

**ПРЕПОРЪКИ ЗА КОРЕКТНОСТ КЪМ КЛИЕНТИТЕ С ХРАНИТЕЛНИ АЛЕРГИИ:**

Поставете информация на видно място с примерен текст:

НИЕ РАБОТИМ С ГРИЖА И ВНИМАНИЕ КЪМ ПОТРЕБИТЕЛИТЕ С ХРАНИТЕЛНА АЛЕРГИЯ

АКО ЗНАЕТЕ, ЧЕ СТЕ АЛЕРГИЧНИ КЪМ НЯКОЯ ОТ ХРАНИТЕ, СЪСТАВКИТЕ ИЛИ НАПИТКИТЕ ОТБЕЛЯЗАНИ В НАШЕТО МЕНЮ

(примерно с такъв знак - А или с удебелен шрифт, наклонен и подчертан шрифт, или маркирани с цвят фон или букви) ПРЕПОРЪЧВАМЕ ДА НЕ ПОРЪЧВАТЕ ТОВА ЯСТИЕ ИЛИ НАПИТКА, ДА ПОИСКАТЕ СЪСТАВКАТА, КЪМ КОЯТО СТЕ АЛЕРГИЧНИ ДА НЕ БЪДЕ ВЛАГАНА ВЪВ ВАШАТА ХРАНА ИЛИ НАПИТКА ИЛИ ДА СЕ ОБЪРНЕТЕ ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ КЪМ НАШИЯ ПЕРСОНАЛ БЛАГОДАРИМ ВИ ЗА СЪДЕЙСТВИЕТО !

2. Ако обектът няма или не използва меню със страници, а използва табло на стената или етикети пред ястието или напитката, на видно място на щанда, бара или масите в обекта трябва да бъде поставен текст (табела, стикер, лепенка, екран и т.н.) къде и как потребителят може да получи информацията относно възможните алергени в предлаганите от обекта храни и напитки.

3. Друг допустим начин е персоналът, обслужващ пряко потребителите да пита всеки потребител, който ще си поръчва някаква храна или напитка дали този потребител знае, че е алергичен към някоя храна. Ако потребителят потвърди, че е алергичен към дадена храна, персоналът ще знае как да процедира по-нататък. Този подход обаче изисква от всеки работещ и обслужващ пряко потребителите в обекта да знае наизуст всичките 14 алергени и техните производни, както и кои ястия, кой алерген съдържат. Това не е невъзможно, но трудно и изисква всеки такъв служител да премине специално обучение по въпроса, така че да е подготвен и да може да отговаря както на въпросите на потребителя, така и да подава правилната информация към приготвящите ястията или напитките.

**ИНСТРУКТАЖ И ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА:**

o Всеки един от персонала боравещ с храни трябва да познава тази Процедура и да знае за рисковете с алергичните потребители.

o Всеки от персонала трябва да е наясно, че е забранено да се предполага или гадае относно нещо свързано с хранителните алергии. Когато служител не знае нещо, чистосърдечно трябва да си признае, че не го знае и че ще провери, преди да може да даде някакъв отговор или обяснение.

о Ако служител не е сигурен по отношение на състава на дадено ястие, т.е. дали то съдържа или не алерген, да помоли потребителя да изчака, докато служителят провери и се увери какъв е отговора.

о Всеки служител боравещ с храна трябва да знае, че е възможно предлаганите в обекта ястия да се променят: както по брой и

асортимент, така и по състав. Ето защо всяка промяна във вида на ястията, техния начин на приготвяне или влизащите съставки трябва да бъдат своевременно отразявани и обявявани, така че ако някое от тези ястия съдържа алергени, това да бъде отразено

и потребителят по съответен начин информиран за това.

Всеки служител в обекта трябва да знае и вижда, че в обекта се работи с грижа и внимание към алергичните хора, които нямат

вина, за това, че страдат от такава алергия. Нека всички хора страдащи от хранителна алергия да узнаят, че в обекта мислят за тях и са готови да им помагат и съдействат за преодоляване на неудобствата, които алергията им причинява при хранене!

о При изработване и/или допълване на менютата на обекта, всяко ястие да е с пълно и точно съдържание на съставките, като алергените бъдат маркирани по съответния начин.

о Препоръчително е обектът да разработи, подготви и поддържа съответен справочник за възможните рецепти на ястия, приготвяни с различни заместители на храните и съставките с алергени.

#### **ПОВЕДЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА ПРИ СЛУЧАЙ НА АЛЕРГИЧНА РЕАКЦИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛ:**

о Персоналът в обекта трябва да е наясно и обучен относно възможността и опасността от проява на алергична реакция у някой потребител на обекта.

о Всеки от персонала трябва да знае най-важните симптоми характерни за алергичната реакция:

- затруднено дишане или задушаване;
- подуване на устните или езика;
- поява на обрив и отоци по тялото (особено лицето);
- прилошаване, слабост и припадане.

о При опасен алергичен инцидент като анафилактичен шок:

1. Потребителят не се мърда от мястото му, защото това може да влоши положението или състоянието му;

2. Незабавно се звъни на универсалния телефон 112 или на телефона на „Бърза помощ“ 150 и се уведомяват, че най-вероятно има пациент с остра алергична реакция или както се нарича професионално „анафилактичен шок“. Това е много важно да се каже, за да може здравният екип да е подготвен за справяне с такава екстремна ситуация.

3. Пита се потребителят дали носи със себе си адреналин или друго инжекционно противоалергично (противошоково) средство и ако се окаже, че носи, му се помага да го приложи.

4. Някой от персонала излиза пред обекта да посрещне и насочва при пристигането му спешния медицински екип, докато друг човек се грижи за пострадалия.

**КОРЕКТИВНИ МЕРКИ:**

При допускане на несъответствие (отклонение) при прилагането на настоящата Процедура, се попълва Дневник „Несъответствия и Корективни Мерки" и се провежда допълнително обучение на персонала не прилагащ или прилагащ неправилно Процедурата а обучението се отразява в дневник „Обучение на персонала".

При неправилно или нередовно попълване и водене на съпътстващата документация, ОЛ предприема съответните административни и организационни мерки за привеждане воденето на документацията съгласно изискванията на Процедурата.

При установяване на повтарящо се несъответствие (отклонение) при прилагането на настоящата Процедура, ОЛ на обекта предприема подробно обследване на причините довели до това несъответствие и набелязва мерки и действия за нанасяне на промени в Процедурата, които да я направят адекватна на дейността на обекта, така че допуснатото несъответствие да не се повтаря повече.

Ако се окаже, че храна, която е трябвало да не съдържа алергени (защото така е поръчана) съдържа такива или е възможно (вероятно) да съдържа макар и следи от алергена, не се сервира на алергичния потребител! При възможност тази храна се предлага на друг, неалергичен потребител или ако не бъде реализирана по друг начин се бракува.

**МОНИТОРИНГ:**

Отговорното Лице (ОЛ) на обекта:

o Следи за спазването и прилагането на настоящата Процедура и предприемането на съответните Корективни Мерки.

o Проверява и утвърждава правилното изготвяне и поддържане на менютата на обекта и системата за информиране на алергичните потребители на обекта.

o Проверява редовното и правилно водене на записите по входящия контрол - Дневник „Доставки" и Дневник „Несъответствия и Корективни мерки".