

«Утверждаю»

Директор ОГБУ «ЕДИ для
престарелых и инвалидов»

В.Н.Крюков



Инструкция по управлению аллергенами

АЛЛЕРГИЯ – это необычная (повышенная) чувствительность организма к воздействию некоторых факторов окружающей среды, называемых аллергенами.

ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ – это проявление повышенной чувствительности человека к нормальной безвредной пище или пищевым ингредиентам, иммунные реакции на белки (гораздо реже на жиры и углеводы), присутствующие в пище, которые организм ошибочно считает вредными.

1. Идентификация аллергенов:

- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
- молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза)
- орехи и продукты их переработки
- рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина)
- яйца и продукты их переработки

2. Продукция должна быть защищена от случайного перекрестного контакта с аллергенами:

- в процессе хранения сырья
- в процессе производства
- в процессе сервировки готовых блюд

3. В меню должны быть указаны блюда, содержащие аллергены.

Зам.директора по МЧ  В.Г.Сушков