

Plater baten osagai gisa erabiltzen direnean identifikatu behar diren **14 ALERGENOEN** zerrenda

ADIBIDE PRAKTIKOAK

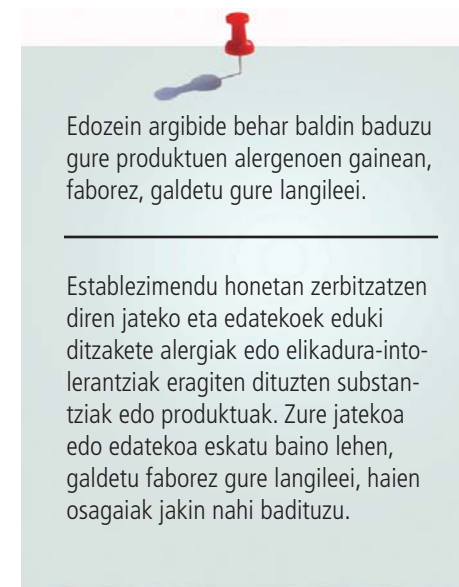
Alergenoen edukia agertzen duen plateren laukiaren adibidea

PLATERA	LABORE GLUTENDUNAK	KRUSTAZEOAK	ARRAUTZAK	ARRAINA	KAKAHUETEA	ESNEA	APIOA	ZIAPEA	SULFITOAK	SESAMOA	MOLUSKUAK	SOJA	FRUITU LEHORRAK	LUPINUAK
Arrain risottoa		✓ Ganbak		✓ Legatza	✓	✓					✓ Muskuluak			
Limoi tarta	✓ Garia		✓			✓								

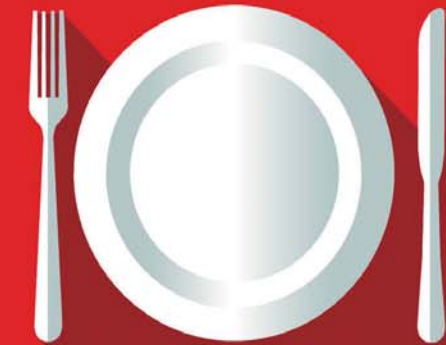
Karta edo menuaren adibidea



Informazioa non lortu adierazten duten txartelen adibidea



ALERGENOAK TALDEENDAKO SUKALDARITZAN



Taldeendako sukaldaritzako establezimenduetarako gida, ELIKADURARI BURUZ KONTSUMITZAILEARI EMAN BEHARREKO ARGIBIDEEN erregelamenduaren arabera

1169/2011 ERREGELAMENDUA Aplikazio data: 2014-12-13.
126/2015 ERREGE DEKRETUA Indarrean 2015-03-05az geroztik.

ENPRESAREN ARDURA DA JAKITEA ZER OSAGAI ALERGENIKO DAUDEN SALTZEN DITUZTEN ELIKAGAIETAN, BAITA KONTSUMITZAILEARI ARGIBIDE ZUZENAK EMATEA ERE.

Informazio gehiago, hemen:
Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutua

Elikagaien Segurtasunaren Atala
<http://www.isp.navarra.es>

ZER DIRA **ALERGI**AK?

Alergiak edo elikadura-intolerantziak elikadurak eragindako kontrako erreakzioak dira, elikagai bat edo haren osagaietariko bat ahoratzeari, ukitzeari edo arnasteari egotzen ahal zaizkionak.

Erreakzio arinak sorraraz ditzakete, hala nola hazgalea edo erupzioak larruazalean, are sintoma larriagoak ere, hala nola asma, beherakoak, kolikoa. Kasu larriagoetan shock anafilaktikoa eragin dezakete, pertsonaren bizia arriskuan jartzen duena; horren sintomak dira hats hartzeko zailtasuna, aho-epain hanpatuak edo konortearen galera.

HORI GERTATZEN BADA DEITU **LARRIALDIETARA (112)**

Pertsona batek erreakzio alergikoa ez izateko modu bakarra dago, alegia, segurtatzea ez duela hartzen horren eragile den elikagairik. Horretarako, funtsezkoa da:

- Establezimenduko langileak prestaturik eta kontzientziaturik egotea aurreneurriak zorrotz aplikatzeko.
- Argiak eta osoak izatea kontsumitzaileari ematen zaizkion argibideak, hartzen dituen elikagaietan alergenorik ote duten.
- Kontuan hartu behar da alergenoen neurri txiki batek erreakzio alergiko handiak eragin ditzakeela.

MENUAREN PRESTAKUNTZA

- Janari bakoitzaren erregistro edo fitxa edukiko da, eta hartan osagai guztiak zehaztuko.
- Osagaien osaera jakin behar da, 14 alergenoen zerrendan dagoen alergenotariko bat ote duten.
- Komenigarria da aurreikustea elikagairen batek eragindako alergia edo intolerantzia dutenendako menu berariazkoak.
- Hornitzaile edo osagai aldaketarik izanez gero, osaera egiaztatu beharko da.



FITXAK EGUNERATUAK EDUKITZEA

JARDUNBIDE EGOKIAK **PRESTAKUNTZAN**

LEHENGAIK

- Hornitzaileari argibideak eskatuko zaizkio bere produktuetan alergenorik ote den.
- Produktuen etiketak eta osagaien zerrenda egiaztatzea.
- Elikagaiak atzera botatzea, haien etiketak hautsirik badaude edo akatsak badituzte.
- Osagaiak beren jatorrizko ontzietan biltegitratzea. Ontzia aldatuz gero, itxirik egon beharko du eta etiketetako argibideak gordeko dira.
- Alergiak dituztenendako produktuak (glutenik gabeak, arrautzik gabeak...), bertzeetatik aparte biltegitratuko dira.
- Dokumentazioa artxibatzea (albaranak, etiketak) trazabilitatea (produktuaren jatorria) mantentzeko.

MANIPULAZIOA KUTSADURA GURUTZATUAK SAIHESTEA



- Komenigarria da alergia duten pertsonendako janariak lehenik prestatzea, arriskua ahalik eta txikiena izan dadin.
- Prestakuntza baino lehen egiaztatu beharko da gainazalak, tresneria eta lanerako arropa garbi daudela.
- Alergia duten pertsonendako janariak prestatzeko lanabes berariazkoak eduki (konparaziorako, kolore desberdinetakoak).
- Egiaztatuko da erabilitako osagaiak direla prestakuntza fitxan agertzen direnak, eta errezeta bera erabiliko da beti.
- Olio berriak erabiliko dira aparteko frijigailu edo zartaginean frijitzeko eta sukaldean aritzeko, baita plantxa desberdin bat ere menu mota honetarako.
- Menu hauek ez dira arruntekin batera gordeko. Babesturik eta identifikaturik atxikiko dira.
- Ez da osagai alergeniko bat kendu behar alergia duen pertsona bati zerbitzatzeko prest dagoen plateretik, ikusgai ez dauden hondarrak gelditu daitezkeelako.

PRESTAKUNTZA

- Enpresako langile guztiak prestatuko dira lanean hasi aitzin, zein den ere haien eginkizuna.
- Langileak manipulazioko jardunbide egokiak jakin eta aplikatu behar ditu, baita alergenoei buruzko informazioa eskuratzeko modua izan ere.
- Eguneraturik edukiko da langileen prestakuntza.



KONTSUMITZAILEAREN DAKO **ARGIBIDEAK**

IDATZIA

- Karta edo menuan.
- Elikagaietatik hurbil dauden txartel edo arbeletan (pintxoak).
- Web orrietan, Interneten bidez salduz gero.



AHOZKOA

- Txartel batean adierazi beharko da non eta nola eskura daitezkeen argibideak.
- Txartelak ikusteko eta irakurtzeko modukoak izanen dira, eta elikagaiak saltzen diren tokitik hurbil egonen dira.
- Ahoz ematen diren argibideak euskarri idatzi edo informatikoa ere egonen dira, kontsumitzailearen eskura, eskatzen ote dituen, eta orobat kontrola egin behar duten agintarien eskura ere.
- Langileek argibide horien berri izanen dute, eta euskarri idatzi edo informatikoa eskuratzeko modua ere bai.
- Ahozko argibideak erraz eman beharko dira elikagaia erosteko edo kontsumitzeko egintza bukatu baino lehen.
- Urrutiko salmentan (Adb. Eramateko janariaren telefonozko eskaera), alergenoei buruzko argibideak emanen dira, kostu gehigarririk gabe, erosteta egin aitzin, eta idatziz, elikagaia eroslearen eskutan jartzen denean.
- Ez da zilegi modu generikoan gaztigitzea elikagaiek izan dezaketela 14 osagai alergenotako edozein edo baten bat.
- Kontsumitzaile batek galdetzen badu elikagai batek halako osagai bat ote duen, argibideak egiazkoak izan beharko dira, usterik gabe. Segurtatu beharko da osagai hori ez dagoela elikagaian, ezta kutsadura gurutzatuaren ondorioz ere.



FITXAK

Enpresek liburuxkak, fitxak, laukiak edo txostenak prestatzen ahal dituzte, edo kontsumitzailearen eskutan jarri bere produktuei edo plater prestatuei buruzko argibideak.

KONTSUMITZAILEAK ERABAKITZEN DU ZER ELIKAGAI EROSI EDO KONTSUMITU ALERGENOEI BURUZ EMATEN ZAIZKION ARGIBIDEEN ARABERA.

