

散装食品过敏原信息！

中小型食品企业《食品信息新法规》指引！



2014年6月

目录

介绍	1
散装食品新法规	3
14种过敏原	5
如何提供过敏原信息.....	8
处理严重过敏反应	12
处理过敏原信息：您的快速一览表	13
更多信息.....	15

介绍

食品企业必须向其顾客提供的信息方面有重大改变。

《欧盟食品信息顾客监管条例》(EU FIC) 将于2014年12月13日起生效。英国将通过2014年《食品信息法规》(FIR) 实行这些条例。

新法规 (FIR) 将对您和您的员工向顾客提供信息的方法做出改变。您可在以下网页查询更多有关新法规 (FIR) 的信息：

<http://food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label/>

这份小册子的使用对象是谁？

如果您从事以下工作，请使用这本小册子：

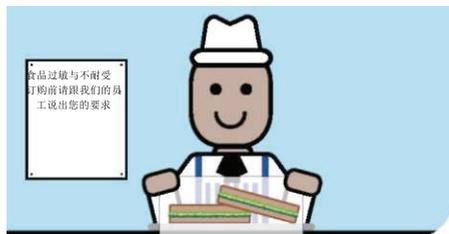
- 您在经营一家咖啡店或餐馆
- 您在销售自己包裹的食品，比如散装圆面包、三明治、蛋糕、熟食制品或其它散装食品

- 您在供应团餐，比如学校、医院和护理院的团餐

在制作散装食品的过程中，您也许会将预包装食品用作原料。预包装食品成分列表上需强调注明过敏原成分。

如果想了解更多有关预包装食品以及如何辨别其所含过敏原成分方面的信息，请参考有关预包装食品的指引文件“过敏：食品加标签时应考虑的事项”：

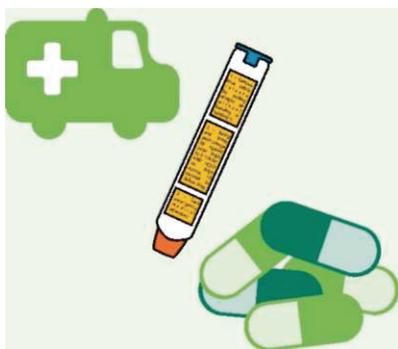
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/allergy-labelling-prepacked.pdf>



为何食品过敏原信息很重要

过敏反应会导致人病得很重，有时还会导致死亡。但是食物过敏无法治愈。人要避免过敏反应的唯一方法就是确保不要吃到会导致过敏的食品。

如果您在食品行业工作，重视食品过敏是很重要的。新法规一旦生效，您就有法律责任将您制作或供应的食品中正确的过敏原成分信息提供给顾客。



重要

散装食品定义

预包装食品通常由一个企业制作并由另一方销售，比如零售商或承办餐食者。其余的就都是散装食品或未包装食品了。这包括在同一地点包裹和销售的食品，比如在三明治吧、面包店或通过熟食店柜台。

请注意：就这本小册子而言，我们使用术语“散装食品”指代所有非预包装销售的食品。这包括未包装食品或现场包装用于即期消费的食品

散装食品新法规

欧盟法规已列出14种过敏原，如在食品原料中被使用，需做出标示。这就是说，从2014年12月13日开始，所有食品企业需将其所供应或销售的食物中所含过敏原成分信息提供给顾客。

这对于供应散装食品的企业来说也是新要求，比如超市食品柜台、熟食店、餐馆、外卖店。

作为供应散装食品的企业，如原料中含有14种过敏原中的任意一种，您必须在菜单上提供过敏原信息。

如何提供过敏原信息

过敏原详细信息必须明确标注在显眼位置，例如：

- 菜单
- 粉笔板
- 资料袋

如未能标注在上前方显眼位置,您需以书面或口头形式指示顾客可获取信息的位置。

菜单
鸡蛋三明治
包含：鸡蛋、小麦、大豆和牛奶
吞拿鱼沙拉
包含：鱼、芹菜和芥末
鸡肉古斯米
包含：小麦和芹菜

如果过敏原信息是以口头形式提供，必须按照以下方式执行：

- 此信息必须经其他人核实（可证实）
- 必须确认准确无误
- 每次传达相同信息（一致）

更多相关信息，请查询第9页的*如何提供过敏原信息*。

其他销售方式

如果食物是远程销售，比如打电话叫外卖，您必须这样采取以下方法：

- 您必须在完成食品订购之前提供过敏原信息（以书面或口头形式）
- 您必须在发送食品的同时以书面形式提供过敏原信息

重要

无知不是借口

法律的改变意味着您不能再说您对您所供应食品所含过敏原一无所知。您也不准说您所供应食品均可含有一种过敏原。

您需了解您所供应食品中的成分。



14种过敏原

如原料中使用了这14种过敏原的任一种，您必须做出明确标示。下表列出这14种过敏原并举例说明可能包含这些过敏原的一些食品：

芹菜



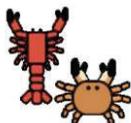
这包括芹菜杆、芹菜叶、芹菜种和块根芹。通常出现在芹菜盐、沙拉、一些肉制品、汤和浓缩固体汤料中。

含麸质
谷物
及其制品



这包括小麦（比如斯佩耳特小麦和东方小麦/卡姆小麦、黑麦、大麦和燕麦。通常出现在含有面粉的食品中，比如一些发酵粉、面糊、面包碎屑、面包、蛋糕、古斯米、肉制品、意大利面、油酥糕点、酱料、汤和撒有面粉的食品。谷类食品需标示。所含麸质则可由您决定是否标示。

甲壳类动物



这包括蟹、虾、大虾和龙虾。通常出现在泰国咖喱或沙拉中使用的虾酱。

鸡



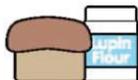
这通常出现在蛋糕、一些肉制品、蛋黄酱、慕斯、意大利面、乳蛋饼、酱料、表面刷或配有鸡蛋的食品。

鱼



这通常出现在一些鱼酱、比萨饼、开胃小菜、沙拉酱、浓缩固体汤料以及辣酱油中。

羽扇



这包括羽扇豆籽、羽扇豆粉，也会出现在一些面包、糕点和意大利面中。

牛



这会出现在奶油、奶酪、乳酪、奶粉以及酸奶中。通常被用在表面饰配上牛奶的食品、汤粉以及酱料中。

软体动



这包括贻贝、蜗牛、鱿鱼和海螺。通常出现在蚝油或炖鱼汤原料中。

芥末



这包括液体芥末、芥末粉和芥末籽。通常出现在面包、咖喱、腌泡汁、肉制品、沙拉酱、酱料和汤中。

坚果



这包括杏仁、榛子、核桃、腰果、山核桃、巴西坚果、开心果、澳洲坚果或澳洲胡桃。这会出现在面包、饼干、咸饼干、甜品、冰淇淋、杏仁膏（杏仁糊）、胡桃油和酱料中。亚洲菜肴通常会使用杏仁粉、碎杏仁或杏仁片，比如咖喱或搅拌油炸食物。

花生



这会出现在饼干、蛋糕、咖喱、甜品、诸如搭配沙茶酱的酱料。这也会出现在花生油和花生粉中。

芝麻籽



这会出现在面包、面包条、鹰嘴豆沙、香油和芝麻酱（芝麻糊）中。

大



这会出现豆腐、卤毛豆、味噌、组织化大豆蛋白、大豆粉或豆腐中。通常用在一些甜点、冰淇淋、肉制品、酱料和素食品中。

二氧
化硫

通常作为一种防腐剂用在干果、肉制品、软饮料、蔬菜以及酒精类饮品中。



有关原料信息

在制作菜肴过程中,想想您所使用的原料,然后仔细记录下每份菜肴中所使用的原料。

如果您在配方中使用预包装食品作为一种原料,请记住某些食品(比如罐头食品或干制食品)有长的保质期。这就是说,在2014年12月之后的若干年后,您可能在这些产品上看到两种标签(旧标签和新标签)。时刻记住要阅读标签!

有助于鉴定哪些菜品中含有过敏原:

- 确保您的厨房员工每次使用相同配方
- 保存一份预包装食品(比如酱料、甜品等)标签上原料信息的副本。
- 尽可能将原料保存在原始容器中,或保存一份标签信息的副本在中心位置(以书面或电子形式存储)

- 确保容器清晰贴上标签注明原料成分,容器中食品原料散装输送,然后转发或存入更小容器中
- 确保员工清楚此过敏原信息的存储地点和保存方式
确保提供最新过敏原信息(比如,配方更改或产品替代)
- 经常做供货检查,确保交付的货物与订购的货物一致。确保为订单同时提供相关的标签信息
- 确保任何记录要更新,有助于查询到您的信息来源
- 检查所发送的食品商标是否与平时使用的一致,因不同商标可能使用不同原料。

如何提供过敏原信息

您可通过多种方式将过敏原信息提供给顾客。您要选择最适合您的企业与您所供应食品的那个方式。

保持员工得到培训与知情

企业应确保，在处理过敏原信息请求时，所有员工至少要清楚企业的程序和政策。所有员工从工作第一天开始就应该

接受有关处理过敏原信息方面的培训。

作为一个食品企业，您有责任了解您所销售食品中包含的过敏原成分。假设您有一批食品，比如含有麸质的谷类食品、甲壳类动物、鱼、坚果和软体动物，您需说明这些食品是什么；比如小麦、大虾、鳕鱼、杏仁和贻贝。

确保员工可获取保持更新的过敏原信息。如果您使用



部分预制的原料，请确保您了解其中成分并确保您将其清晰贴上标签。处理和配制食品时，要考虑过敏原交叉污染的危险。

标示过敏原信息

如未在显眼位置以书面形式提供过敏原信息，您需指示顾客可获取信息的位置。

您的标示应置于顾客想要获取信息的位置；例如，柜台、菜单板或菜单上。

书面形式过敏原信息

在线销售时，您可通过菜单、菜单板或网站提供过敏原信息。例如：

- 咖喱鸡-包含：牛奶、杏仁（坚果）
- 胡萝卜蛋糕-包含：牛奶、鸡蛋、小麦、核桃（坚果）

过敏原菜单文件夹

过敏原菜单文件夹包括：

- 产品规格表
- 原料标签
- 您所供应菜肴的配方或图表及其过敏原成分信息可用于或有助于顾客了解过敏原信息。

向顾客提供过敏原信息

您可通过交谈或上述任一种方式向顾客提供过敏原信息。您也可以使用您自己的方式以确保准确无误将信息提供给顾客。



所供应菜肴及其过敏原成分信息图表示例

菜品	含有麸质的谷类食品	甲壳类动物	鸡蛋	鱼	花生	大豆	牛奶	坚果	芹菜	芥末	芝麻	亚硫酸盐	羽扇豆	软体动物
咖喱鸡								杏仁						
海鲜饭		大虾												贻贝、鱿鱼
柠檬芝士蛋糕	小麦													

有效沟通

与您的员工、顾客以及供应商进行有效沟通将有助于确保有食物过敏症的顾客能够获取准确的信息。

请记住，根据您所提供菜肴的过敏原成分信息，顾客将最后决定是否购买或食用您所提供的食品。

您需仔细思考以下事项：

- 您要如何处理过敏原信息请求，以提供给您的顾客
- 您要如何确保您的员工可获取这些信息。

重要

顾客必须发挥自己的作用

当企业通过标示告知顾客可通过咨询员工获取过敏原信息时，顾客也有责任向食品供应者询问过敏原信息并转达自己的饮食需求。

无麸质和不含麸质的原料

如果您说您所提供的是无麸质食品，请注意这方面是有严格法规的。您向顾客提供声明为无麸质的食品，那么其所含麸质必须不超过20mg/kg。

如果您正在为您所销售的散装食品作一个无麸质声明，请考虑您所需的工序是否到位，以防止交叉污染。

如果您的工序无法得到保证或充分控制，请多考虑一下事实陈述，比如“无麸质原料”，也就是NGCI认证。

不管哪种方式，您需尽量防止交叉污染。

如果您想了解更多有关“无麸质”的信息，请前往：

www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/gluten/

处理严重过敏反应

如有人出现食品过敏反应，所有员工应该清楚如何处理，这是重要的。

重要

预警症状

通常不是很容易分辨某人是否出现过敏反应，因为其它一些严重病症也会出现相似症状。但是，请留心看看他们是否出现预警症状：看看他们是否呼吸困难，他们的嘴唇或嘴巴是否肿胀，或是否崩溃倒下。

如果出现上述症状，您要这样处理：

- 立即拨打999，描述实时情况；告知您认为该顾客可能出现严重过敏反应或过敏症。正确说出“过敏症”一词以确保告知情况紧急并可得到恰当的药物。
 - 询问顾客是否携带有肾上腺素注射器，如有必要请帮其取得。如果员工或急救人员在肾上腺素给药方面受过培训以及顾客坚持自己给药，请为他们提供协助。
 - 派人到门外等候救护车，同时您要与客户一起等到救护车到达。
- 不要移动顾客，因那样会使其更难受。

处理过敏原信息：您的快速一览表

1. 如果有人询问某食品是否含有某种特别原料成分时，需每次进行检查，不可猜测。
2. 如果您所销售的食物含有一种或多种过敏原成分，请将其标示在卡片、标签、图表或菜单上，并确保信息及时更新且准确无误。
3. 请将您所使用的任何速成食品的成分信息不断更新（例如，速成三明治馅料）。成分信息通常在标签或发票上。
4. 您在制作食品过程中，请记录所有原料（及其所包含成分），包括食用油、调味剂、馅料、酱料和装饰菜。
5. 如果您更改某种食品的成分，请确保您将其成分信息及时更新并通知员工相应更新。
6. 如果有人请您制作不含某种特别原料的食品，除非您可绝对肯定该食品完全不含那种原料，否则就不能同意。
7. 如果您在为过敏症的顾客制作食品，请确保工作台面和设备完全清洁。在制作该食品前要彻底洗手。控制风险。

为食品过敏症顾客提供服务



更多信息

- 免费网上过敏原培训：
<http://allergytraining.food.gov.uk/>
- 有关食品过敏原和不耐受相关的信息与指引，请访问食品标准局网站：
www.food.gov.uk/allergy
- 有关欧盟向顾客提供食品信息的法规1169/2011，请访问：
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm
- 有关麸质的信息，请访问英国乳糜泻协会网站：
www.coeliac.org.uk

本手册合作出版方：



英国过敏协会

电话：01322 619898

电子邮件：info@allergyuk.org

网站：www.allergyuk.org



过敏性反应运动

联系电话：01252 546100

热线电话：01252 542029

电子邮件：info@anaphylaxis.org.uk

网站：www.anaphylaxis.org.uk



英国酒店协会

电话：0207 404 7744

电子邮件：bha@bha.org.uk



英国零售商协会

电话：020 7854 8900

网站：www.brc.org.uk



英国乳糜泻协会

电话：0845 305 2060

网站：www.coeliac.org.uk



英国食品和饮料联合会

电话：020 7836 2460

网站：www.fdf.org.uk



食品解决方案部门

电话：01572 812312

电子邮件：bob@food-solutions.org



更多有关食品的信息与指引，可下载本手册或访问食品标准局网站：
food.gov.uk

联系我们

-  关注我们的Facebook food.gov.uk/facebook
-  与我们建立会话 food.gov.uk/twitter
-  在YouTube观看我们 food.gov.uk/youtube
-  通过RSS订阅我们的资 food.gov.uk/rss
-  通过电子邮件订阅我们的 food.gov.uk/email

扫描我们的二维码电子名片，轻松将我们的联系信息储存进您的智能手机



© 皇家版权 2014

任何有关这份信息资源的使用与再使用方面的问题，请发送电子邮件到：psi@nationalarchives.gsi.gov.uk
食品标准局于2014年6月在英国出版 FSA/1735/0614

如果您已看完这本手册，请将其回收。



This programme is funded by the European Union's PEACE III Programme and managed by the Special EU Programmes Body.