



相关 HACCP 图表：所有 HACCP 图表

过敏原管理自订规则

什么是过敏原？

食物过敏是指人体免疫系统对特定食物产生异常反应。导致人体产生反应的食物称为过敏原。食物过敏反应大多属于轻度，但部分反应可能相当严重，在某些情况下会**致命**。应对食物过敏的唯一办法是避免食用可导致不适的食物。

顾客可能对**任何**类型的食物过敏。为确保你能提供安全的食品和饮料，必须采取恰当的控制措施，以辨别各种原料，制作安全的食品并向顾客传达此信息。

在用作食品原料时，有 14 种主要过敏原需要告知（在标签上注明或通过菜单等形式提供信息）。根据面向消费者提供食品信息的现行法规（欧盟第 1169/2011 号保留法规）及 2014 年《苏格兰食品信息条例》，**食品经营单位企业主有义务**确保所有强制性过敏原信息（与 14 种过敏原有关）准确、可用且容易被消费者理解。

与过敏和耐受不良有关的 14 种原料

Inbhe
Bìdh Alba

在用作食品原料时，有 14 种主要过敏原需要告知（在标签上注明或通过菜单等形式提供信息）。以下列出了这些过敏原，以及可能含有此类过敏原的食物示例



含有麸质的谷物

小麦（包括斯佩尔特小麦、呼罗珊小麦等所有品种）、黑麦、大麦和燕麦都是含有麸质的谷物。这些谷物也存在于含有面粉的食物当中，例如面糊、面包糠、面包、蛋糕、蒸粗麦粉、加工肉制品、意大利面、糕点、调味酱汁、汤、裹有面粉的油炸食品、某些品牌的发酵粉等。



蛋类

蛋类包含所有禽蛋，包括鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。蛋类也存在于各种食物当中，例如蛋糕、某些肉制品、蛋黄酱、慕斯、意大利面、乳蛋饼、调味酱汁、糕点或涂抹或浸泡过蛋液的食物。



芥末

此类别包括芥末、芥末粉和芥末籽。芥末也存在于面包、咖喱、腌泡汁、肉制品、沙拉酱、调味酱汁和汤等食物当中。



芝麻

芝麻常见于汉堡包和沙拉当中。面包和面包棒、鹰嘴豆泥、芝麻油、芝麻酱等食物也含有芝麻。



树坚果

树坚果是指树上生长的坚果，包括杏仁、榛子、核桃、腰果、美洲山核桃、巴西胡桃、开心果、澳洲坚果（或昆士兰果）。树坚果也存在于多种食物当中，包括面包、饼干、薄脆饼干、甜点、果仁黄油、坚果粉（亚洲咖喱中常见）、煎炒菜品、冰淇淋、杏仁蛋白软糖（杏仁膏）、坚果油、调味酱汁等。



甲壳类

甲壳类包括蟹、龙虾、对虾和螯虾。它们也可能存在于虾酱、虾膏（常用于泰国和东南亚的食物中）、贝类原汤、西班牙海鲜饭以及浓汤和法式海鲜汤等鱼汤当中。



二氧化硫和亚硫酸盐

二氧化硫和亚硫酸盐常用作干果的保鲜剂，例如葡萄干、杏脯、梅干等。此外也存在于肉制品、对虾、蔬菜、软饮料、葡萄酒和啤酒等食物当中。



芹菜

芹菜包括芹菜的杆、叶、种子和称作块根芹的根部。芹菜也存在于香芹盐、沙拉、某些肉制品、汤、浓缩固体汤料等食物当中。



奶

奶包括所有动物产生的奶，包括牛、绵羊、山羊等。黄油、奶酪、奶油、奶粉和酸奶都来源于奶。奶也存在于各种食物当中，包括涂抹或浸泡过奶的食物以及汤粉和调味酱汁等。



大豆

大豆也称为黄豆，存在于豆腐、毛豆、味噌酱、黄豆蛋白、豆粉或卵磷脂 E322（如原料为黄豆）当中。黄豆在东方食品中是主食。也存在于甜点、冰淇淋、肉制品、调味酱汁、素食产品当中。



花生

花生属于豆类，在地下生长，因此有时被称为落花生。花生常被用作饼干、蛋糕、咖喱、甜点和调味酱汁（如沙茶酱）的原料。也存在于花生油、花生粉和花生酱等食物当中。



鱼

鱼包括所有种类的有鳍鱼类、鱼油和鱼子酱。鱼也存在于鱼露、伍斯特沙司、沙拉酱（如凯撒沙拉）、浓缩固体汤料等调味品当中。



软体动物

软体动物包括贻贝、牡蛎、扇贝、食用蜗牛（蜗牛）、章鱼和鱿鱼及其墨汁。也可能存在于蚝油、西班牙海鲜饭、鱼汤等食物当中。



羽扇豆

某些类型的面包、糕点和意大利面等食物中可能使用羽扇豆粉和种子。

什么是食物耐受不良？

食物耐受不良更为常见，诱因是人体无法吸收乳糖等特定物质。食物耐受不良与食物过敏不同，因为大多数情况下不涉及免疫系统。

食物耐受不良可能使人感到极为不适，并影响长期健康。食物耐受不良导致的症状通常比食物过敏出现得慢，有时在进食后数小时后才会感觉到。症状可能持续数小时，甚至持续到次日。

管理过敏原为什么很重要？

作为食品经营单位，有责任依法生产安全的食品，提供过敏原信息并遵守标签标记规则，以确保生产的食品和饮料不会危害消费者。

因此，食品经营单位必须：

- 向消费者提供预包装和非预包装食品和饮料的过敏原信息

注：- 饮料包括经营场所销售的所有饮料，例如冰沙、果汁、鸡尾酒等。

- 在制作过程中有效处理及管理食品和饮料当中的过敏原。

食品经营单位必须确保其员工接受过敏原知识培训，并熟悉且能胜任各种业务程序和实践，以确保在所有业务领域对过敏原实施安全的管理。

低麸质和不含麸质

如果你打算生产任何不含麸质的产品，则必须考虑以下因素：-

现行法律对宣传为“不含麸质”或“麸质含量极低”的食品设有麸质含量标准。此类标准如下：

- “不含麸质”- 麸质含量为 20 mg/kg。
- “麸质含量极低”- 麸质含量为 100 mg/kg。但是，只有谷物原料经特殊加工去除麸质的食品可宣传为“麸质含量极低”。

这些法规适用于所有食品，包括预包装食品或在保健食品店或餐饮机构销售的散装食品。

只有在食品经营单位经检测可证明其产品每百万份所含麸质不超过 20 份时，方可使用“无麸质”的宣传语。此外，它们还须证明，任何宣传为“麸质含量极低”的产品均符合该法规。

如果在生产不必使用含麸质原料的食品时，生产场所存在较高的麸质交叉污染风险，则不得标为“不含麸质”或“麸质含量极低”。

例如，在小型面包店/家庭厨房中使用含麸质的面粉，则由于空气中的面粉粉尘可能造成污染，因此很难生产出不含麸质的产品。

我如何能满足过敏原要求？

为遵守有关过敏原的食品法规，食品经营单位必须充分了解其原料、工艺和产品，以确保正确辨别和管理过敏原。这将有助于食品经营单位对员工开展培训，并向其顾客传达信息。

通过四个步骤，可轻松实现过敏原管理：

1. 辨别业务中涉及的过敏原
2. 管理过敏原风险
3. 对员工进行培训
4. 向顾客传达信息

以下免费工具可用于为食品经营单位的过敏原管理提供支持：

[在线过敏原培训](#)

为帮助你和你的员工树立过敏原意识，可考虑将此培训纳入员工培训课程。该培训由苏格兰食品标准协会 (Food Standards Scotland) 开发，可帮助提升生产和餐饮环境中的过敏原意识。

[MenuCal](#)

MenuCal 是一款可供免费使用的在线工具，可帮助食品经营单位遵守法律要求，管理和记录过敏原信息。这款免费工具还可用于计算你生产的食品所含的能量水平。MenuCal 可帮助你辨别、管理菜单上所列食品和饮料的过敏原，并传递过敏原信息，使你得以遵守法规。

第 1 步：辨别业务中涉及的过敏原

作为食品经营单位，你有基本的法定责任依据 HACCP（危害分析与关键控制点）原则建立食品安全管理体系。此 CookSafe 文档构成你的食品安全管理体系的组成部分。食物过敏原必须视为你生产的食品和饮料中存在的危险，因此应当是食品安全管理体系中的重要考虑因素。

请牢记，过敏原是在你所有业务领域中存在的危险，不仅限于厨房。你在酒吧制作的饮料（咖啡、茶、鸡尾酒等）可能都含有过敏原，应当纳入食品安全管理体系。

辨别食品和饮料中的过敏原

购买及接收食品和饮料

- 在购买原料、食品和饮料时，供应商必须向你提供所有必需的原料和过敏原信息。如果食品无标签，则应在随附的单据中提供。
- 收货时，接收的食物应与订购的相符。检查是否发生任何替换或包含任何不同的品牌。不同品牌的产品可能原料不同，因此过敏原也会不同。对于不同的供应商同样如此，因为其产品可能含有不同的原料和过敏原。
- 原料的任何替换或变动必须记录在原料和过敏原信息中，并进行相应审核和更新。
- 最好对收到的任何货物的包装状况进行检查。借此可确保包装没有任何可能使食物受到其他过敏原污染的损坏。

标准食谱

- 为辨别业务范畴内的过敏原，最简单的方法是建立标准食谱并加以遵守。如果使用标准食谱，每次你或你的员工制作食物时，品牌和/或过敏原都会相同。
- 遵守标准食谱，就能轻松辨别菜品内用到的过敏原，并提供正确且一致的信息，包括在你所用食物的标签上包含的任何“可能含有”信息
- 如果使用非标准食谱（每天/每周特色菜品），则应当建立相应制度，以确保你能辨别菜品/产品内的所有原料和任何过敏原，并将此信息传达给员工和顾客
- 此[标准食谱模板](#)可帮助记录食谱，或者可利用 [Menucal 工具](#)记录食谱并管理过敏原信息。

第 2 步：管理过敏原风险

我如何管理过敏原风险？

根据你的业务调整采用以下准则即可。

递送和标签

- 在接收原料、食品和饮料时供应商必须向你提供所有必需原料和过敏原信息。如果食品无标签，则应在随附的单据中提供。
- 检查确定送达的食物与你的订单相符——如不相符，则检查替代品的原料清单和过敏原信息，然后在开始使用新的原料时更新记录。
- 除非完全确信你已掌握所有必需的正确信息，否则不应收货。
- 务必将所有收据和发票保留合理的期限，以便追溯。建立此制度后，如果产品出现问题，即可轻松辨别和追溯。
- 检查包装无损坏，以确保未发生交叉污染。
- 最好定期审核常用原料、食品和饮料，以了解原料和食谱的变动。—任何变动都已经记录在案

标准食谱

- 遵照食品和饮料的标准化食谱执行，可确保所有制作的菜品每次都基本相同。
- 如果使用非标准食谱（如每天/每周特色菜品），则应当建立相应制度，以确保辨别并记录所有原料和任何过敏原。
- 如果选择新的品牌或供应商，则必须了解此类变动与先前所用品牌或供应商相比，是否包含新增或不同的过敏原。—确保制定方法，记录批次结束及采用新原料的新批次的开始
- 如果因库存低或特殊要求导致替换，食品经营单位应建立制度，对变动进行记录并传达给所有员工和相关顾客。
- 最好定期审核食谱。

储存

- 食品经营单位必须建立安全储存食物的程序（尤其是含有过敏原的食品和饮料），以尽可能避免交叉污染——包括冷藏和冻藏
- 含过敏原的粉末状食物（如奶粉或面粉）应采用密封容器进行储存。
- 食物移入容器时，务必准确按照所存的食物以及任何原料和过敏原在容器上明确标记。

交叉污染

- 过敏原很容易从一种食物传递到另一种食物，或从各种表面/设备传递到食物。在相同的表面上制作食物或在含过敏原的菜品旁制作不含过敏原的食物（如面粉粉尘、喷洒）时，就会发生这种情况。
- 尽可能在班次开始时制作不含过敏原的菜品。
- 在制作不含过敏原的食物前彻底清洁所有设备、餐具和操作台面，或使用单独的设备。
- 处理食物——在制作不含过敏原的食物前务必将手彻底洗净。
- 在不含过敏原的食物制作完成后，将其覆盖、标记并单独交给顾客。
- 制定措施，防止含过敏原的食物与不含过敏原的食物之间发生交叉污染。**请牢记！**含有过敏原的微量食物都有可能进入其他食物，引发反应。

清洁和消毒

- 请注意，任何残留的过敏原都足以导致过敏反应。与过敏原有过接触以及可能积累粉尘、碎屑和食物的任何位置都可能残留过敏原。
- 你必须确保对设备和表面开展有效的清洁和消毒。
- 各种表面可采用分 2 个阶段的清洁与消毒法进行清洁（[参见清洁自订规则](#)）。
- 餐具可采用相同方法进行清洁，或使用具有适当消毒功能的洗碗机（[参见清洁自订规则](#)）。
- 较大的复杂设备可能需要拆解后进行清洁和消毒。尽管其他某些设备（如真空包装机、深油炸锅、切片机）可能无法达到相同的清洁程度，但必须制定管理过敏原的程序，如单独指定过敏原的设备。
- 在制作任何不含过敏原的食品和饮料前，表面、任何餐具和设备均须进行清洁和消毒。

为过敏者制作食品和饮料的特定规则

在为过敏者制作或提供食物时，务必：

- 尽可能使用单独的操作表面/区域，以制作不含过敏原的食品或饮料。如果不可行，最好对制作区域与设备进行彻底清洁和消毒。
- 制作食品前后，对操作表面进行清洁和消毒。
- 制作任何不含过敏原的菜品前，对设备和餐具进行清洁和消毒。
- 并非所有设备都可进行充分清洁，如深油炸锅、真空包装机等。此类设备不可同时用于不含过敏原和含过敏原的食物。
- 将手彻底洗净。如果使用手套，务必在制作不含过敏原的菜品前更换手套。
- 不可使用烹制过其他食物的油烹制不含过敏原的食物。
- 不可将制作好的菜品去除致敏原料（如坚果）后便称为防过敏，因为菜品中仍可能残留有致敏原料，并且仍会引发过敏。
- 在自助餐或陈列柜中展示食品和饮料时，摆放时务必尽可能避免不含过敏原的食物被其他菜品中的过敏原污染的风险，并配备单独的上菜餐具。
- 考虑配菜和配料。- 是否含有需要考虑的过敏原？例如汤里的漩涡状法式鲜奶油、油炸面包丁、鸡尾酒辅料、甜点浇头等。

外卖和递送

- 收到任何电话订单时，最好确保员工询问顾客是否有任何过敏原
- 如果使用在线菜单/订单，则应设立提示，以便顾客向你告知任何过敏原。
- 你必须确保在线菜单经常进行审查并持续更新。
- 最好对不含过敏原的外卖食物进行相应标记，并且应单独包装并避免与任何含过敏原的食物接触，在理想情况下应采用独立包装袋，以避免交叉污染。
- 以远程方式（如可通过电话/网络购买的食品经营单位）销售非预包装食品（包括直接销售食品的包装）的食品经营单位务必确保强制性过敏原信息可供消费者使用（免费）：
 - 购买完成前；及
 - 递送时。

第 3 步：对员工进行培训

首次开始工作前，所有员工都应接受食物过敏原管理的基本培训，并定期进行巩固培训。所有已开展的培训都应准确记录在案。所有员工都应接受培训，以处理顾客有关过敏原的任何询问，并理解不正确处理过敏原和过敏原信息的潜在严重性。

确保所有员工了解，绝对不应猜测食物中是否存在过敏原。员工应当咨询了解此信息的人员。**务必坦诚对待顾客。如果不知道，直接承认！**

为帮助你开展员工培训和了解过敏原，你可访问以下的[过敏原培训工具](#)。

以下是准备员工培训时需要考虑的一些要点：-

管理	厨房	前台	外卖/递送
检查所有过敏原单据，确保准确无误	确保了解过敏原的风险、控制及标准食谱的重要性并树立意识	了解过敏原风险和控制并树立意识	收到任何电话订单时，应确保员工询问顾客是否有任何过敏原
管理对过敏原风险和控制的意识和意识	建立标准食谱，以确保所有厨房员工了解哪些菜品中含有哪些过敏原	经过培训，可解答顾客有关过敏原的询问	绝不对菜品中的原料进行猜测
确保所有员工接受有关过敏原风险和控制的培训	负责对厨房范围内进行清洁和消毒	知道如有任何顾客发生过敏，他们必须告知其他相关员工	如果使用在线菜单等，则应设立提示，以便顾客向你告知任何过敏原
确保员工考虑携带哪些供个人食用的食物（如含过敏原的面包、花生棒糖）进入经营场所，尤其是在处理不含过敏原的食物前	按要求制作任何不含过敏原的菜品	如果是在线订单，员工还应向厨房告知不含过敏原的订单	不含过敏原的外卖食物进行相应标记，并且应单独包装并避免与任何含过敏原的食物接触，在理想情况下应采用独立包装袋，以避免交叉
	建立程序，以确保向所有员工告知菜谱的任何最新变动	绝不对菜品中的原料进行猜测	所有制作好的食物必须含有正确的标记（如适用）。

第 4 步 向顾客传达信息

让你的顾客知道你非常乐意讨论他们的要求。例如，在菜单或黑板上强调指出，顾客如有任何过敏原方面的担忧，应向员工询问了解更多信息。你还应张贴海报，向顾客说明如果他们会出现过敏，可告知员工，例如“如有食物过敏，请告知员工”

在菜单的设计中，尽可能确保菜品的名称和描述体现潜在的致敏原料，例如“杏仁酥饼配草莓慕斯”或“花生沙茶酱”或腌泡汁，例如酪乳腌鸡肉。

向顾客传达信息

- 预订时——询问派对的任何参与者是否有任何过敏——如果是，记录相应情况，并确保在顾客抵达时提醒所有员工。
- 点菜——询问派对的任何参与者是否有任何过敏。
- 点菜——如有人对菜品提出任何询问，不可猜测答案，而应询问知晓答案的人员，例如经理或大厨，以便了解致敏原料。
- 上菜——确保不含过敏原的菜品单独上菜，并且如果你接触过其他餐盘或食物，务必洗手。
- 员工沟通——如果顾客有过敏，告知所有员工，包括任何轮班员工。如有人提出任何询问，不可猜测答案，而应询问知晓答案的人员，例如经理或大厨，以便了解致敏原料。
- 自助餐——如果顾客可自行就餐，并且没有机会与员工进行讨论——自助餐中的每种食物都应进行标记，以显示是否有任何致敏原料，此外配备单独的分菜餐具。

如何提供过敏原信息：

可通过多种方式向顾客提供过敏原信息。提供过敏原信息的方式将取决于你向顾客提供食品和饮料的方式，例如包装、非预包装或供直接销售的预包装。

根据食品提供的方式，适用不同的过敏原标记规则。

食物提供方式	包装食品和饮料	非预包装食品和饮料	供直接销售的预包装	远程销售
<p>定义</p>	<p>销售前放入包装内的任何产品。</p> <p>销售（给最终的消费者或大规模餐饮服务商）前已有包装，在此情况下生产商和顾客之间没有机会进行直接沟通，并且不打开或改变包装，就无法改变包装中的内容。</p>	<p>非预包装食品和饮料是未包装的食物。通常称为散装食物。</p>	<p>销售给最终消费者前，由同一食品经营单位制作和包装的食物：-</p> <ul style="list-style-type: none"> - 在同一食品经营场所 - 在同一场地 - 在同一食品经营单位拥有的其他经营场所，例如市场摊位、移动的车辆。 	<p>远程销售，或通过远程通讯进行销售的食物。</p> <p>在供应商和消费者没有同时实地在场的情况下，可供双方达成合约的任何手段。</p>
<p>示例</p>	<p>超市中销售的大多数预包装食品都属于此范畴，例如罐装食品、成品食物或冷冻食品。</p>	<p>在零售环境下，适用于在熟食柜台散装销售的任何食物，例如冷藏肉、奶酪、乳蛋饼、馅饼和蘸料、新鲜披萨、鱼、沙拉自助柜、面包店销售的面包等。</p> <p>在餐饮环境下，适用于可立即食用的食物，例如餐馆、咖啡店供应的膳食或在外卖店购买的食物。</p>	<p>在消费者挑选前由食品经营单位制作好后放入包装内，并在同一经营场所销售的三明治。</p> <p>由同一经营单位制作和包装，然后送往其市场摊位销售的食物。</p> <p>由经营单位在集中经营场所制作和包装，然后通过同一经营单位经营的流动商店或摊位销售给消费者的食物。</p>	<p>通过电话订购的外卖食物，例如披萨。</p> <p>通过超市网站或其他线上市场在线购买的食物。</p>
<p>标签标记要求</p>	<p>原料清单应自始至终强调（突出显示，粗体，下划线等）过敏原</p> <p>必须符合适用于食品命名和原料列举的法律要求。</p> <p>完整标签标记指南的链接</p>	<p>以适合业务形式的方式提供过敏原信息，例如标牌或入场券、黑板、菜单、标签。</p> <p>必须符合适用于食品命名的法律要求。</p>	<p>原料清单的文本内应强调（突出显示，粗体，下划线等）过敏原。</p> <p>必须符合适用于食品命名和原料列举的法律要求。</p> <p>PPDS 指引链接</p>	<p><i>对于通过远程方式销售的预包装食品，在购买完成前必须可提供 FIC 第 9(1) 条规定的强制性食品信息（保质期除外），并且不额外收费。所有强制性信息必须在向消费者交付时提供。</i></p> <p>对于非预包装食品（包括用于直接销售的预包装食品），过敏原信息应在购买完成前由食品经营单位企业主提供，以及在交付时提供（如通过菜单、贴纸）。</p>

可能含有声明

可自愿决定采用预防性的过敏原标记手段，传达由于过敏原意外进入产品或通过交叉污染而导致食品中非故意存在过敏原（如奶、蛋、花生、杏仁）的风险。此类声明包含“制作所在的厨房使用……”或“可能含有”或“不适合……”等文字。只要在你所在的单位已开展有效的风险评估，并认为对食物过敏或耐受不良的消费者构成可观真实的风险，且无法避免或减少交叉污染的情况下，方可使用此类声明。如果你决定采用自愿标记，则不得对消费者造成误导，内容不得模棱两可或造成困惑，并且在适用的情况下要以科学数据为依据。

此类声明不应用于替代良好卫生和安全实践。在不存在真实风险的情况下采用预防性过敏原标记，可视为误导性的食品信息。开展风险评估应有助于你辨别可消除的风险，可能的手段包括确定并预防发生交叉污染的机会。

管理过敏反应紧急情况

虽然未必会遇到这种情况，但你和所有员工都应做好准备，以防有顾客发生严重过敏反应或出现过敏症。如果发生这种情况，你虽然不必是专家，但却能采取行动，发挥作用。

当发生过敏反应时，情况可能迅速恶化，因此尽快采取行动非常重要。如有可能，员工应接受急救培训，包括应对过敏反应的措施。

过敏反应 - 应该怎么办？¹

[过敏症 - 疾病状况 | NHS 信息](#)

过敏反应：- 内部流程评审

如果有人对你提供的食物发生过敏反应，你必须对过敏原程序开展评审。包括：

- 评审你如何辨别过敏原
- 评审你如何管理过敏原
- 评审员工接受过敏原培训的情况
- 评审员工与顾客之间的沟通方法

如果仍有食物，最好对其进行标记封存，以备有环境卫生机构等开展外部调查

最好对任何此类事件进行记录，以便你发现程序中存在的问题。

现在你该怎么办

为有效在食品经营单位中管理过敏原，请仔细阅读以下第 1 和 2 部分所含的信息，然后查看接下来的两页内容以及过敏原管理自订规则和 Menucal 模板。

第 1 部分：过敏原记录和展现

参阅[过敏原信息](#)，然后可创建标准食谱，从而能辨别你购买和销售的食物和饮料中存在的所有过敏原。

第 2 部分：过敏原管理自订规则

参考以上页面第 2、3 及 4 步提供的指引，然后在此部分末尾写出有关你所在单位过敏原管理的自订规则清单。

以下是自订规则示例：

过敏原管理自订规则	
描述： <ul style="list-style-type: none"> • 控制措施和临界限值 • 监督，包括频率 	
向顾客传达信息	<ul style="list-style-type: none"> • 每项菜单项名称和描述都应体现潜在的致敏原料 • 向所有员工传达食谱的任何变动

监督

过敏原管理自订规则完成后，就必须监督落实。对监督的开展情况保留记录。可采用**每周记录**的形式。

纠正措施

如果你发现过敏原管理自订规则未落实，就必须记录所发现的问题以及你对此采取的纠正措施。此信息也可录入**每周记录**。

过敏原管理方面的培训应记录在培训记录中。在此手册的**培训自订规则**部分可查看培训记录的示例。

行动计划

在你完成所有自订规则后，务必更新行动计划。

过敏原管理自订规则是你依据 HACCP 建立的体系中不可或缺的组成部分，必须随时保持更新。你的自订规则必须准确体现业务的经营方式，并且能被所有接触食物的员工理解。

过敏原管理自订规则

在下表输入对你的过敏原管理自订规则的说明：

过敏原管理自订规则 描述： <ul style="list-style-type: none"> • 控制措施和临界限值 • 监督，包括频率 	
标准食谱和信息记录	
送货和标签	
储存和避免交叉污染	
备菜	
上菜	
员工培训	
向顾客传达信息	
外卖	
紧急情况应对措施	
监督/检查及你所在单位采用的其他任何相应记录	<ul style="list-style-type: none"> • 每周记录

签字

职务

日期

过敏原管理自订规则是你依据 HACCP 建立的体系中不可或缺的组成部分，必须随时保持更新

食谱模板

食谱标题:

食谱名称:		每份适用人数:			
原料 - 详细注明所有使用的原料, 包括香草以及任何调味酱汁或配菜	品牌名称	过敏原	可能含有的过敏原	数量 重量/体积	备注

食物名称

原料: