

খাদ্যে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া: নিয়মের পরিবর্তন

খাদ্যে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া জীবনের পক্ষে বিপদজনক হতে পারে।

মানুষ একমাত্র যে উপায়ে খাদ্যের অ্যালার্জি নিয়ন্ত্রণ করতে পারে তা হল যে খাদ্যগুলি তাদের অসুস্থ করে তোলে সেগুলি এড়িয়ে চলা। আপনার দিক থেকে কোন অনবধানতা – যাতে তাঁদের অ্যালার্জি আছে এবং খাদ্য কাউকে পরিবেশন করা – পাশাপাশি আপনার ব্যবসার সুনাম নষ্ট করতে পারে এবং আপনার ক্ষেত্রের গুরুতর ক্ষতিও করতে পারে।

রাস্তার দ্বারা খাদ্যের অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া দূর করা যায় না, যে কারণে রাস্তাঘরে স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করা অত্যাবশ্যক, পাশাপাশি খাদ্য প্রস্তুতের সময় সতর্কতার সাথে উপকরণগুলি আলাদা রাখা, সংরক্ষণ করা এবং লেবেল লাগানো প্রয়োজন।

13 ডিসেম্বর, 2014 থেকে সমস্ত খাদ্য ব্যবসাকে তাদের বিক্রীত খাদ্য ব্যবহাত বা প্রদত্ত 14 অ্যালার্জি সৃষ্টিকারী উপাদান সম্পর্কে তথ্য প্রদান করতে হবে।

খাদ্যে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া

এগুলি আপনার বিক্রীত বা আগন্তুর দ্বারা প্রদত্ত খাদ্য থাকলে, এই 14 অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী সম্পর্কে আপনার সচেতন থাকা, এবং তথ্য প্রদান করা প্রয়োজন।



উপভোক্তারা অন্যান্য উপকরণ সম্পর্কে জানতে চাইতে পারেন, কিন্তু এইগুলি আপনার বিক্রীত খাদ্যে ব্যবহার করা বা প্রদান করা হলে, সেক্ষেত্রে আপনার জানার ও তথ্য দেওয়ার আইনগত বাধ্যবাধকতা আছে।

* ফ্লটেন আছে এমন শস্যের খাদ্য সম্পর্কে নির্দিষ্ট করা, উদাহরণস্বরূপ: গম (যেমন শ্রেষ্ঠ ও শোরাসান), রাই, বার্জিং, ওট এবং তাদের হাইব্রিড প্রজাতিগুলি।

** খাদ্যে বাদাম থাকলে তা নির্দিষ্ট করতে হবে, উদাহরণস্বরূপ: আমড়, হ্যাজেসবাদাম, আখরোট, কাজু, শীকান বাদাম, ব্রাজিল বাদাম এবং ম্যাকাডামিয়া বাদাম (কুইক্সেল্যান্ড বাদাম নামেও পরিচিত)।

আপনার ক্রেতাদের জানানো

আপনাকে আপনার মেনুর একপ প্রতিটি পদ সম্পর্কে তথ্য দিতে হবে যাতে 14 অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী বস্তুর কোনটি উপকরণ হিসেবে আছে নিম্নলিখিত যেকোন উপায়ে ইই তথ্য দেওয়া যেতে পারে, যেমন:

- মেনুর মধ্যে
- চকরোড়/ডিসপ্লেতে
- তথ্য প্যাক বা অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া সংক্রান্ত ফোন্ডারে
- কোন কর্মী সদস্য দ্বারা, মৌখিক রূপে

মৌখিক রূপে তথ্য প্রদান করা হলে, আপনাকে অবশ্যই আপনার ক্রেতাদের কাছে এ বিষয়ে পরিষ্কার হতে হবে যে তাঁরা কোথায় এবং কিভাবে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী সম্পর্কে তথ্য পেতে পারেন (উদাহরণ স্বরূপ, একটি চিহ্ন দিয়ে যেখানে বলা থাকবে যে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী সম্পর্কে তাঁরা কোন কর্মী সদস্যকে প্রশ্ন করতে পারেন)। ক্রেতার দৃষ্টি আর্কর্মে আপনাকে সাহায্য করার জন্য, এখানে থেকে উদাহরণমূলক বিজ্ঞপ্তি ডাউনলোড করা যাবে www.food.gov.uk/allergen-resources

আর, এমনভাবে তথ্য থাকতে হবে যাতে:

- অন্যরা পরীক্ষা করতে পারেন
- সঠিকতা নিশ্চিত থাকে
- নির্দিষ্ট কিছু গণ্যের জন্য সবসময় একইরকম থাকে

ফুড স্ট্যান্ডার্ড এজেন্সি মেনু ডিশের জন্য সমস্ত অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী বস্তুগুলি তালিকাভূক্ত করতে টেমপ্লেট প্রদান করে: www.food.gov.uk/allergen-resources

আপনি ফোনে বা অনলাইনে অর্ডার নেওয়ার সময়েও অবশ্যই অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী সম্পর্কে তথ্য দেবেন। আমরা আপনাকে পরামর্শ দিই:

- আপনার ক্রেতাদের বলুন তাঁদের কিছুতে অ্যালার্জি বা অসহিত্যাকারী থাকলে অর্ডার দেওয়ার সময় আপনাদের জানাতে। আপনার টেকঅ্যাওয়ে মেনু বা ওয়েবসাইটে এটা বলা থাকতে পারে, অথবা অর্ডারগ্রহণকারী ব্যক্তির দ্বারা দেওয়া যেতে পারে।
- আপনার মেনুর মধ্যে, ওয়েবসাইটে অথবা অর্ডারগ্রহণকারী ব্যক্তির দ্বারা অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া সংক্রান্ত তথ্য প্রদান করুন (অর্ডার ফুলে একটা টিক-বক্স থাকা ভাল যেখানে বলা থাকে যে অ্যালার্জি সংক্রান্ত তথ্য দেওয়া হয়েছে)।
- অর্ডার ডেলিভারী করা হয়ে গেলে নিখিতভাবে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া সংক্রান্ত তথ্য প্রদান বজায় রাখুন। উদাহরণস্বরূপ, ঢাকার ওপরে পদের নাম ও অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া সংক্রান্ত তথ্য থাকা ঠিক।

আইনটি পরিবর্তনের অর্থ হল আপনি আর বলতে পারবেন না যে আপনার পরিবেশিত খাদ্যে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী কি আছে আপনি তা জানেন না। আপনার একথা বলারও অনুমতি নেই যে আপনার পরিবেশিত সমস্ত খাদ্যেই অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়াকারী বস্তু থাকতে পারে।

আপনার প্রদত্ত খাদ্যে কি আছে তা আপনাকে জানতে হবে।

আরও কিছু পরামর্শ

পরিবর্তনগুলি ও আপনার কি করা উচিত সে সম্পর্কে আরও তথ্যের জন্য, দেখুন: <https://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide>

বিনামূলে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া সংক্রান্ত তথ্য, টেমপ্লেট ইত্যাদি পেতে, দেখুন: www.food.gov.uk/allergen-resources

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সির সহযোগিতায় প্রস্তুত

