

食品過敏原: 新法修改規範

食物過敏原可危及生命。

對患有食物過敏反應的人，一般是避免吃任何食品會導致過敏反應。售賣食品給顧客食用的商家，因疏忽而供應一些會導致過敏反應的食品給客人食用，除了危害食客生命外，同時也會影响你商號的聲譽。

含有過敏原的食品須然經過飪煮後，內含的過敏原是仍然保存在內。因此厨內工作人員必須養成良好的廚務衛生習慣，仔細地分別標示和儲存各種不同的食物材料。

由2014年12月13日起，任何銷售食品的商號，必需提供他們出售的食品內的使用材料，是否含有下列14種內的那一種過敏原。

食物過敏原

如果你的商號直接出售食品給食客、或食品供應商，你必需明確標示製作材料內，使用那一種材料是包括在以下圖案所示的14種過敏原內。



當消費者詢問食物內使用的製作材料時，售賣食品的商號，有法定責任提供準確的資料，顯示出售的食品內使用那一種含有過敏原材料。

* 使用含有麩質的穀類麵粉時，你必需指明是那一種穀類。例如：小麥(任何多培種類小麥)，黑麥、大麥、燕麥或任何雜配麥品系。

** 使用堅果類時，也必需指明那一類，例如：杏仁、核桃、榛子、腰果、胡桃、巴西果、夏威夷果(又稱澳洲堅果)。

餐飲業提供過敏原給顧客的各種方法

如使用任何含有**14種**過敏原的食物材料烹煮的菜式，必需在列出所含有那一種過敏原在內。例如：

- 列出過敏原在菜單上
- 列出過敏原在黑板或通告上
- 用一冊文件紀錄，列出每項菜式內含有的過敏原
- 用口述方法提醒個別食客

如果用口述方法提醒食客，你必需顯示給食客所提供的過敏原的明確信息來源(例如：告示指明食客可向指定的負責職員諮詢)。食品標準局已準備好一張告示樣版，餐飲業人仕可隨便下載使用

www.food.gov.uk/allergen-resources

提供給食客的資料：

- 曾經通過檢查
- 必要準確
- 每次提供的資料沒有任何改變

食物標準局已準備好記錄菜單過敏原的文件給餐飲業人仕下載使用：

www.food.gov.uk/allergen-resources

餐飲業人仕在接食客電話訂單或經網頁收下訂單時，也必需提供食物過敏原信息，我們提議用以下方法：

- 在菜單或網頁內註明，提醒食客在訂菜式前，要首先通知接訂單的工作者，那一種食品會導致自己有過敏反應。
- 在菜單上、網頁內或經接訂單的工作者，明確地提供每項菜式所含有的各種過敏原(在訂單上註明記號，顯示工作者已在接訂單前提醒過食客，是否對某一些食品會導致過敏反應)。
- 外送的餐盒上，貼上標示該菜式的名字以及內含有的各種過敏原。

新修改的法規實施後，售賣食品或供應商，再也不能使用籍口，說自己不知道出售的食品內含有那一種過敏原。售賣食品或供應商也不能模糊地標明所出售的食品都有可能含有過敏原。

每一商號必需要明確地知道出售的食品內所用的各種製造材料

諮詢

如你須要更多有關新修改法規的資料，可登食品標準局網頁上查詢：

<https://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide>

食品標準局設有多種免費使用於紀錄文件樣版，過敏原詳細資料：

www.food.gov.uk/allergen-resources

