

भोजन में एलर्जी वाली सामग्री: नियमों में परिवर्तन

भोजन में एलर्जी वाली सामग्री, जीवन के लिए खतरनाक हो सकते हैं।

भोजन में एलर्जी वाली सामग्री मौजूद होने से होने वाली एलर्जी को प्रबंधित करने के लिए लोगों के पास एक मात्र तरीका यही है कि वे उन भोजनों का सेवन करने से बचें, जो उन्हें बीमार कर सकते हैं। आपसे अनजाने में होने वाली एक गलती - जैसे कि किसी व्यक्ति को ऐसा भोजन अथवा खाद्य पदार्थ दे देना जिससे उसे एलर्जी हो - के कारण आपके व्यवसाय की प्रतिष्ठा खराब हो सकती है, साथ ही साथ आपके ग्राहक को गंभीर नुकसान भी पहुँच सकती है।

भोजन में मौजूद एलर्जी वाली सामग्रियों को खाना बनाते समय पकाकर नहीं निकाला जा सकता, इसलिए यह आवश्यक है कि रसोई की सफाई का अच्छी तरह ध्यान रखा जाए, साथ ही भोजन बनाते समय उसमें उपयोग की जाने वाली सामग्री को ध्यानपूर्वक अलग रखा जाए, संग्रहित किया जाए तथा उन पर लेबल लगाया जाए।

13 दिसंबर, 2014 से भोजन संबंधी व्यवसायों को उनके द्वारा विक्रय या प्रदान किए जाने वाले भोजन में उपयोग की जा रही 14 एलर्जी वाली सामग्रियों के बारे में जानकारी प्रदान करनी होगी।

भोजन में एलर्जी वाली सामग्री

नीचे भोजन में एलर्जी वाली ऐसी 14 सामग्रियां दी गई हैं, जो कि अगर आपके द्वारा विक्रय या प्रदान किए जाने वाले भोजन पदार्थों में मौजूद होती हैं, तो उनके बारे में आपको सजग रहना चाहिए और उनकी जानकारी प्रदान करनी चाहिए।



उपभोक्ता उपयोग की जा रही अन्य सामग्री के बारे में पूछ सकते हैं, लेकिन अगर इन सामग्री का आपके द्वारा विक्रय अथवा प्रदान किए जा रहे भोजन में उपयोग होता है, तो इनके बारे में आपको जानकारी होना और जानकारी प्रदान करना, आपका कानूनी उत्तरदायित्व है।

* आपको भोजन में मौजूद लासा युक्त अनाज का विवरण देना होगा, उदाहरण के लिए: गेहूँ (जर्मनी का गेहूँ और खोरासेन), राई, जो, जई और इनका मिश्रण।

** आपको भोजन में मौजूद अखरोट, सुपारी आदि का विवरण देना होगा, उदाहरण के लिए: बादाम, पहाड़ी बादाम, अखरोट, कaju, पीकन, त्रिकोणफण, पिस्ता और मकाडेमिया (क्वींसलैंड के अखरोट आदि भी कहा जाता है)

अपने ग्राहकों को जानकारी प्रदान करना

आपको अपने मेनू पर मौजूद प्रत्येक ऐसे आइटम की जानकारी प्रदान करनी होगी जिसमें 14 एलर्जी वाले सामग्रियों में से कोई भी मौजूद होती है।

- मेनू पर
- चॉकबोर्ड/प्रदर्शन पर
- किसी जानकारी पैक या एलर्जी वाली सामग्री के फ़ोल्डर में
- स्टाफ के किसी सदस्य द्वारा मौखिक रूप से

अगर जानकारी मौखिक रूप से प्रदान की जाती है, तो आपको अपने ग्राहकों को यह स्पष्ट करना होगा कि उन्हें एलर्जी वाली सामग्री के बारे में जानकारी कैसे और कहाँ पर मिल सकती है (उदाहरण के लिए, एक ऐसा चिह्न बनाकर जिस पर लिखा हो कि वे एलर्जी वाली सामग्री के बारे में स्टाफ के किसी सदस्य से जानकारी प्राप्त कर सकते हैं)। ग्राहकों के लिए एक ऐसा दिशा निर्देश पट्ट लगाने में आपकी सहायता के लिए एक उदाहरण नोटिस www.food.gov.uk/allergen-resources किया जा सकता है

साथ ही, जानकारी निम्न किए जाने का कोई तरीका होना चाहिए:

- अन्य व्यक्तियों द्वारा चेक किए जाने
- सही के रूप में पुष्टि की जाने
- विशिष्ट उत्पादों के लिए हर समय समान होना

भोजन मानक एजेंसी, मेनू के व्यंजनों की एलर्जी वाली सामग्री की सभी जानकारी को सूचीबद्ध करने के लिए टेम्पलेट प्रदान करती है: www.food.gov.uk/allergen-resources

आपको फ़ोन पर या ऑनलाइन ऑर्डर लेते समय भी एलर्जी वाली सामग्री के बारे में जानकारी प्रदान करनी होगी। हम आपको निम्न का सुझाव देते हैं:

- अगर आपके ग्राहकों को किसी खाद्य पदार्थ से एलर्जी है या बिल्कुल खा नहीं सकते, तो ऑर्डर करते समय उन्हें इस बारे में सूचना देने के लिए कहें अथवा संकेत दें। यह संकेत आपके मेनू कार्ड पर या वेबसाइट पर अथवा ऑर्डर लेने वाले व्यक्ति के द्वारा दिया जा सकता है।
- अपने मेनू वेबसाइट पर या ऑर्डर लेने वाले व्यक्ति द्वारा एलर्जी वाली सामग्री के बारे में जानकारी प्रदान करें (ऑर्डर फ़ॉर्म पर टिक-बॉक्स का होना, एलर्जी वाली सामग्री के बारे में जानकारी प्रदान करने का अच्छा तरीका है)।
- ऑर्डर की डिलीवरी हो जाने पर एलर्जी वाली सामग्री पर लिखित में आगे की कार्यवाही करें। उदाहरण के लिए, चिपकाया गया व्यंजन के नाम वाला लेबल और ऐसी जानकारी ढक्कन पर देना उपयुक्त रहता है।

कानून में परिवर्तन का मतलब है कि अब आप ऐसा नहीं कह पाएंगे कि आपको अपने द्वारा प्रदान किए जा रहे भोजन में मौजूद एलर्जी वाली सामग्री के बारे में जानकारी नहीं है। आपको ऐसा कहने की भी अनुमति नहीं है कि आपके द्वारा प्रदान किए जा रहे सभी भोजन में एलर्जी वाली सामग्री हो सकती है।

आपके लिए यह जानना आवश्यक है कि आपके द्वारा प्रदान किए जा रहे भोजन में क्या है।

अधिक सलाह

परिवर्तनों के बारे में और आपको क्या करना है, इस बारे में अधिक जानकारी के लिए, इस पर जाएँ:

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

एलर्जी वाली सामग्री पर निःशुल्क संसाधन, टेम्पलेट और जानकारी प्राप्त करने के लिए, इस पर जाएँ:

www.food.gov.uk/allergen-resources