

غذائی الرجینز: اصولوں میں تبدیلیاں

غذائی الرجینز زندگی کے لیے خطرناک ہو سکتی ہیں۔

غذا کی الرجی سے بچنے کا واحد طریقہ یہ ہے کہ لوگ ان غذاؤں سے پرہیز کریں جو انہیں بیمار کر دیتی ہیں۔ آپ کی جانب سے ہونے والی چوک جیسے کسی کو ایسی غذا پیش کرنا جس سے اسے الرجی ہو آپ کے کاروبار کی ساکھ کو نقصان پہنچانے کے ساتھ ساتھ آپ کے گاہکوں کو زبردست نقصان پہنچا سکتی ہے۔

غذائی الرجینز کو پکا کر نہیں بٹایا جا سکتا، اسی وجہ سے غذا تیار کرنے وقت باورچی خانے کی صفائی، اسی طرح احتیاط کے ساتھ چیزوں کو الگ الگ رکھنا، مرکبات کی سٹوریج اور لیبلنگ کا دھیان رکھنا ضروری ہے۔

13 دسمبر 2014 سے، سبھی غذا کے کاروبار والوں کو اپنی فروخت کردہ یا فراہم کردہ غذا میں استعمال ہونے والے تقریباً 14 الرجی والے مرکبات کے بارے میں معلومات فراہم کرنی ہوگی۔

غذائی الرجینز

ایسی 14 الرجینز ہیں جن سے آپ کا واقف ہونا ضروری ہے اور اگر وہ آپ کے فروخت کردہ یا فراہم کردہ غذا میں موجود ہیں تو ان کے متعلق معلومات فراہم کرنا ضروری ہے۔



سویا بین



گلوٹن پر مشتمل اناج*



مونگ پھلی



چھلکے والے گری دار میوے**



انڈے



سرسوں



سلفر ڈائی آکسائیڈ



تل



اجوائن



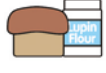
خول دار کپڑے موکڑے



گھونگھے



مچھلی



لوپنس



دودھ

گاہک حضرات دوسرے اجزاء کے بارے میں دریافت کر سکتے ہیں، لیکن یہ وہ مرکبات ہیں جو آپ کے فروخت کردہ یا فراہم کردہ غذا میں اگر موجود ہیں تو ان کے بارے میں جاننے اور معلومات فراہم کرنے کیلئے آپ قانونی طور سے مجبور ہیں۔

* لیکو گلوٹن پر مشتمل اناج کی وضاحت کرنی ہوگی، مثلاً: گندم (جیسے اسپلت اور خراسان)، رائی، جو، جئی اور ان کے ہائی برڈ والے کشید۔

** لیکو گری دار میوے کے بارے میں بتانا ہوگا، مثلاً: بادام، بیزنلٹ، اخروٹ، کاجو، پیکن نٹ، برازیل نٹ، پستائ نٹ اور Macadamia نٹ (جو کوئینسلینڈ نٹ کے نام سے بھی جانا جاتا ہے)

اپنے گاہکوں کو مطلع کرنا

اگر معلومات زبانی طور پر فراہم کی جاتی ہیں، تو آپ کو اپنے گاہکوں کو واضح کر دینا چاہیے کہ کیسے اور کہاں وہ الرجینز سے متعلق معلومات حاصل کر سکتے ہیں (مثلاً، کوئی علامت رکھ کر جو بتا رہی ہو کہ وہ الرجینز کے متعلق معلومات اسٹاف کے کسی عملہ سے دریافت کر سکتے ہیں)۔ ایک بطور مثال نوٹس، گاہک کو سائن پوسٹ کرنے میں اپنی مدد کیلئے www.food.gov.uk/allergen-resources سے مفت میں ڈاؤن لوڈ کر سکتے ہیں

اس کے علاوہ ایک طریقہ ہونا چاہیے کہ یہ معلومات:

- دوسروں کے ذریعہ جانچی جائیں
- ان کے درست ہونے کی تصدیق ہو
- مخصوص پروڈکٹس کیلئے، ہر بار یکساں

فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی مینو ڈشز کیلئے سبھی الرجینز سے متعلق کو بتائیں آیا انہیں کوئی الرجی تو نہیں یا وہ کوئی ایسی چیز www.food.gov.uk/allergen-resources ملاحظہ کریں

آن لائن یا فون پر آرڈرز کو ہینڈل کرتے وقت بھی آپ کو الرجینز سے متعلق معلومات فراہم کرنا چاہیے۔ ہم آپ کو تجویز کرتے ہیں:

■ اپنے گاہک کے آرڈر تیار کرتے وقت مطالبہ کریں کہ وہ آپ معلومات درج کرنے کیلئے ٹیمپلیٹس فراہم کرتی ہے: بے جسے وہ برداشت نہیں کر سکتے۔ یہ مطالبہ آپ کے ٹیک اوے مینو یا ویب سائٹ پر، یا آرڈر لینے والے شخص کے ذریعہ ہو سکتا ہے۔

■ الرجینز سے متعلق معلومات اپنے مینو، ویٹ سائٹ یا آرڈر لینے والے شخص کے ذریعہ فراہم کریں (یہ اچھا طریقہ ہے کہ آرڈر والے فارم پر ٹک باکس ہو یہ بتانے کیلئے کہ الرجینز سے متعلق معلومات پیش کی گئی ہیں)۔

■ جب آرڈر کیا جائے تو الرجینز سے متعلق معلومات کا لکھ کر اتباع کیا جائے۔ مثلاً، ڈھکن پر چسپاں لیبل جس پر مچھلی کا نام اور الرجینز کی معلومات ہو موزوں ہے۔

قانون میں تبدیلی کا مطلب ہے کہ اب آپ مزید یہ نہیں کہہ سکتے کہ آپ کو معلوم نہیں کہ آپ کی پیش کی گئی غذا میں کیا الرجینز پائے جاتے ہیں۔ آپ یہ بھی نہیں کہہ سکتے کہ سبھی غذا جنہیں آپ سرو کرتے ہیں ان میں الرجینز پائے جا سکتے ہیں۔

آپ کو جاننا چاہیے کہ آپ کے فراہم کردہ غذا میں کیا ہے۔

مزید مشورہ

تبدیلیوں سے متعلق مزید معلومات، نیز آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے جاننے کیلئے: <https://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide> ملاحظہ کریں

مفت الرجینز کے وسائل، ٹیمپلیٹس اور معلومات کیلئے www.food.gov.uk/allergen-resources ملاحظہ کریں