

Simplified Chinese

散装食品过敏原信息

面向中小食品企业的新食品信息监管条例建议



目录

简介	1
散装食品新规定	3
14种过敏原	5
如何提供过敏原信息	9
严重过敏反应的处理方法	13
过敏原信息的处理方法：您的快捷清单	14
更多信息	16

简介

食品企业必须向客户提供的信息发生了巨大的变化。

2014年12月13日，“欧盟食品信息告知消费者管理条例”（EU FIC）开始生效。这些欧洲条例以“2014年食品信息条例”（FIR）的形式在英国实行。

FIR将改变您和您的员工们向您的客户提供信息的方式。您可在此了解更多关于FIR的信息：

<http://food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label/>

本宣传册适用于哪些人？

本宣传册适用于从事以下行业的人，比如：

- 在咖啡馆或餐馆提供餐饮
- 销售自行包装的食品，例如散装面包卷、三明治、糕点、熟食品或其他未包装的食品

- 为学校、医院和护理之家提供团体饮食服务

在准备散装食品的过程中，您可能会使用预包装食品作为食谱中的成分。预包装食品的成分表中将强调可能引发过敏的成分。

另外，请记住，某些产品（例如罐头或风干食品）的保质期很长。自2014年12月起，您可能会看到这些类型的产品上同时使用这两种标签。

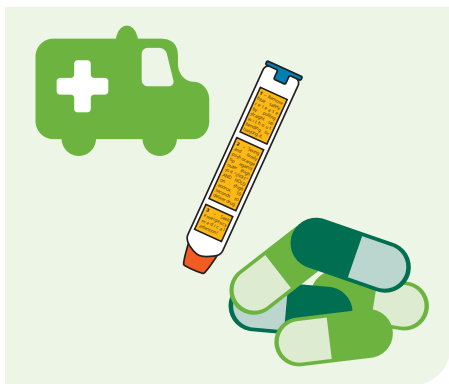
如果您想了解更多关于预包装食品的信息以及如何分辨其中包含的可能引发过敏的成分，您应当参考有关预包装食品的宣传册“过敏：为食物贴上标签时应当考虑哪些问题”，网址如下：

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/allergy-labelling-prepacked.pdf>

食物过敏为何事关重大

过敏反应会令人们非常不适，有时甚至能致人死亡。但是，食物过敏无法治愈。唯一的办法就是确保不吃会令自身过敏的食物，以免不适。

如果您从事与食品有关的工作，那么您就要认真对待食物过敏的问题。根据新的FIR条例，**您肩负着法定义务**，必须向您的顾客提供关于您所制作或提供的食品中所包含成分的正确过敏原信息。



重要内容

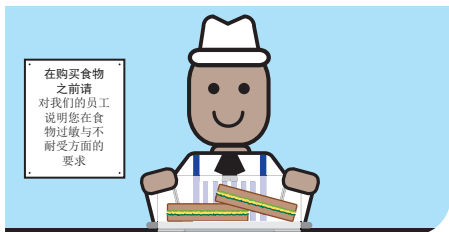
散装食品的定义

预包装食品指的是任何在销售之前被放入包装的食物，需符合以下条件：

- 完全或部分采用包装材料密封的食品
- 在打开或更换包装之前无法改变的食品
- 可直接向公众或餐饮机构销售的食品。其他类食品包括散装食品或未预包装食品，其中包括在食品销售点（如三明治柜台、面包店或熟食柜台）当场包装的食品。

请注意：出于本宣传册的说明目的，我们将使用“散装食品”指代在销售时未经预包装的所有食品。其中包括未经包装的食品或现场包装的食品（或是简单包装以销售的食品）。

散装食品新规定



欧盟法律列出了14种过敏原，必须确认这些过敏原是否被用作制作餐点的材料。这意味着所有食品企业都必须提供关于他们销售或提供的食品中所使用的可能导致过敏的成分的信息。

欧盟法律也对提供散装食品的企业，如超市食品柜台、熟食店、餐馆和外卖店，提出了新的要求。

作为一家提供散装食品的食品企业，您的企业必须提供您菜单上含有这14种过敏原成分的每一种产品的信息。

如何提供这些信息

这些过敏原必须在显眼位置明确列明，例如：

- 菜单
- 黑板
- 食品信息手册

如果没有提前提供详细信息，那么您必须标示可以在何处获得书面或口头形式的相关信息。

菜单

鸡蛋三明治

含有：
鸡蛋、小麦、大豆和奶制品

金枪鱼沙拉

含有：
鱼、芹菜和芥末

鸡肉库斯库斯

含有：
小麦和芹菜

如果是口头方式提供过敏原信息，那么必须确保：

- 其他人可核查此信息（能作证）
- 此信息的准确性可确认
- 每次提供的信息都相同（一致）

您可以在第9页的“如何提供过敏原信息”中找到更多与此相关的信息。

其他销售方式

如果是通过电话预订外卖之类的方式进行远距离销售，那么就必须在以下时间提供过敏原信息：

- 在食物购买完成之前（可以是以书面或口头的形式）
- 在食物送达时（可以是以书面或口头的形式）

重要内容

不知情不是借口

法律的变更意味着您不能再称您对于自己所提供食物中有哪些过敏原不知情了。您也不可以再称您提供的所有食品中都可能含有过敏原。

您必须知道您提供的食物中有哪些成分。



14种过敏原

共有14种主要过敏原在作为配料使用时需要声明。下面的清单能告诉您这些过敏原是什么，并提供了一些可能含有这些过敏原的食物示例：

芹菜



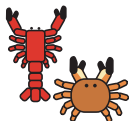
其中包括芹菜茎、叶子、种子和块根芹。常见于芹籽盐、沙拉、一些肉类产品、汤和高汤料块中。

含有麸质的谷物



其中包括小麦（例如斯佩尔特小麦和呼罗珊小麦/卡姆小麦）、黑麦、大麦和燕麦。常见于含有面粉（如一些烘焙粉、面糊、面包屑、面包、蛋糕、库斯库斯、肉制品、意大利面、糕点、酱汁、汤）的食物中和撒有面粉的食物中。谷物成分需要声明。但是，您可自行决定是否声明其中的麸质成分。

甲壳类



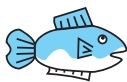
其中包括螃蟹、龙虾、虾和海螯虾。常见于用于泰式咖喱或沙拉的虾酱中。

鸡蛋



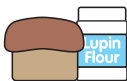
常见于蛋糕、一些肉类产品、蛋黄酱、慕斯、意大利面、乳蛋饼、调味酱汁和刷有或浇有鸡蛋的食品中。

鱼



常见于某些鱼酱、披萨、开胃菜、沙拉调料、高汤料块和伍斯特沙司中。

羽扇豆



其中包括羽扇豆种子和粉，常见于某些类型的面包、糕点和意大利面中。

奶制品



常见于黄油、奶酪、奶油、奶粉和酸奶。常用于浇有奶制品的食品、汤粉和调味酱料中。

贝类



其中包括贻贝、蜗牛、鱿鱼和海螺。常见于耗油或炖鱼材料中。

芥末



其中包括芥末汁、芥末粉和芥末籽。常见于面包、咖喱、卤汁、肉制品、沙拉酱、调味酱和汤中。

坚果



其中包括杏仁、榛子、核桃、腰果、美洲山核桃、巴西坚果、开心果、夏威夷果或昆士兰坚果。它们可见于面包、甜饼干、咸饼干、甜点、冰淇淋、杏仁蛋白软糖（杏仁糊）、坚果油和酱料中。咖喱或炒菜等亚洲菜中经常使用粉状、碾碎或片状的杏仁。

花生



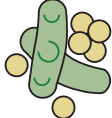
可见于饼干、蛋糕、咖喱、甜点和沙爹酱等酱汁中。也可见于花生油和花生粉中。

芝麻籽



可见于面包、面包条、鹰嘴豆泥、芝麻油、中东芝麻酱（芝麻酱）中。

大豆



可见于豆腐、毛豆、味噌酱、粗大豆蛋白、大豆粉或日本豆腐中。常用于某些甜点、冰淇淋、肉制品、酱料和素食产品中。

二氧化硫



常作为防腐剂，用于干果、肉制品、饮料和蔬菜以及葡萄酒和啤酒中。

记录成分信息

在准备菜品时，想想您食谱中使用的原料，然后仔细记录下每道菜使用的原料。

如果您使用的是预包装食品作为食谱中的原料，那么请切记某些产品的保质期很长。在2014年12月之后的几年，您可能会看到这些产品上同时使用了两种类型的标签（旧版与新版）。请务必仔细阅读标签！

要确认哪些菜品中含有过敏原，请遵循以下步骤：

- 确保您厨房的员工每次都使用相同的食谱
- 保留一份预包装食品（例如调味料、甜点等）标签上的成分信息
- 在可能的情况下，将原料保存在原容器中，或者集中（在纸上或者存储的电子文档中）保留一份标签信息
- 如果是散装形式送达的原料，请务必在容器上做出明确的标示，然后再转移或存储在较小的容器中

- 请确保员工都了解这一过敏原信息保存的位置以及保存的方式
- 请确保过敏原信息处于最新状态（例如，食谱变更或产品更替时）
- 始终检查派送的货品，确保派送的货品与预订货品相符。务必提供相关标签信息或在预订时提供此类信息
- 请确保全部记录都已更新，这有助于追溯您的信息来源
- 检查所派送食品的品牌与通常使用的品牌相同，因为不同品牌可能会含有不同的成分。

如何提供过敏原信息

有许多种方式可以向您的顾客提供过敏原信息。您需要选择最适合您企业以及您所提供的食品类型的方法。

为员工提供培训并使其知情

企业应至少要确保所有员工都了解企业在处理过敏原信息所有相关请求时的流程与政策。所有员工都应在上班第一天以某种形式接受有关处理过敏原信息请求的培训。

作为一家食品企业，您有责任了解贵企业所销售的食物中有哪些过敏成分。当您出售含有麸质和坚果的谷物类食品时，您必须说明它们是什么；例如小麦和杏仁。

请确保全体员工都能获得过敏原信息并确保这些信息都是最新的。如果您使用半成品原料，请务必了解其中的成分并确保它们已被明确标示出来。在处理并准备食物时，请考虑过敏原交叉污染的风险。



过敏原信息标示

在未采用书面形式直接提供过敏原信息的情况下，请务必标示顾客可以在哪里获得这些信息。

您的标示应是客户能够找到这些信息的地方；例如收银台、餐单板或菜单之类客户点餐的地方。



书面过敏原信息

此类信息可在菜单上，餐单板或在线销售的网页上提供。例如：

- 白咖喱鸡——含有：奶制品、杏仁（坚果）
- 胡萝卜蛋糕——含有：奶制品、鸡蛋、小麦、核桃（坚果）

过敏原菜单文件夹

过敏原菜单文件夹包含：

- 产品规格表
- 成分标签
- 可使用食谱或菜品图表和过敏原目录向顾客说明或辅助说明过敏原信息。

向顾客说明过敏原

也可将过敏原信息作为谈话的一部分以及采取上述任何一种方式向客户提供。您也可以使用您自己想出来的办法，确保所提供信息的准确性与一致性。

菜品图表与菜品过敏原目录范本

菜品	含有麸质的 谷物	甲壳类	鸡蛋	鱼	花生	大豆	奶制品	坚果	芹菜	芥末	芝麻	亚硫酸盐	羽扇豆	贝类
咖喱鸡						✓	✓ 杏仁							
意大利海鲜烩饭		✓		✓		✓			✓					✓
柠檬芝士蛋糕	✓ 小麦		✓			✓								

有效沟通

您的员工与客户以及供应商之间的有效沟通有助于确保对食物过敏的顾客获得准确的信息。

重要内容

顾客必须做好他们分内的事情

企业会在标示上说明顾客可向员工咨询过敏原信息，顾客也有责任索取信息并将他们的饮食需求告知食品提供者。

切记，顾客将利用您所提供的餐食中关于可能导致过敏的成分的信息做出是否购买并食用您所提供食品的最终决定。

您需要仔细考量如何：

- 处理这些过敏原信息的请求
- 向您的顾客提供信息
- 让您的员工获得信息。

无麸质以及不含麸质的成分

如果您称您所提供的任何食品是无麸质食品，请注意在此方面有严格的条例。您向顾客提供的无麸质食品中，麸质的含量不得超过20毫克/千克。

如果您称您所销售的散装食品无麸质，请想想您是否已实施了必要的流程以避免交叉污染。

如果您想获得更多关于无麸质食品的指南，请前往：

www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/labelling-of-gluten-free-foods

严重过敏反应的处理方法

当有人对某种食物产生过敏反应时，全体员工都应当知道如何处理，这一点十分重要。

重要内容

警告标志

一个人是否产生了过敏反应，这一点并不总是显而易见的，因为其他一些严重情况也可能产生类似的症状。不过，需要留意警告标志包括：呼吸困难，嘴唇或口腔肿胀或者晕倒。

如果发生上述情况，您需要做以下事情：

- 立即拨打999并说明当前的情况；解释您认为这名顾客可能产生了严重的过敏反应或过敏性反应。请务必使用过敏性反应（anaphylaxis）一词（读音为 annafill-axis），确保对方了解情况的紧急性并确保适当的医疗措施就绪。
- 询问顾客是否携带肾上腺素注射笔，如有必要，请帮他们将其取出。如果员工或急救员受过注射肾上腺素的训练且顾客无法自己注射肾上腺素，请为他们提供帮助。
- 在您留下来陪伴您的顾客的同时，派人出去等待救护车，直到救援人员到来。
- 请勿移动顾客，因为这可能令他们情况恶化。

过敏原信息的处理方法： 您的快捷清单

1. 当有人询问食物中是否含有某种成分时，每一次都务必进行核查——永远不要猜测。
2. 如果您正在销售的食物含有一种或多种可能导致过敏的成分，请将它们列明于卡片、标签、图表或菜单上——并确保该信息是最新且准确的。
3. 保存您使用的成品食品的最新成分信息（例如，已做好的三明治馅料）。成分通常都标注于标签或发票上。
4. 当您制作食品时，请记录下全部原料（以及它们包含的成分），其中包括食用油、调料、配料、酱汁和装饰物。
5. 如果您改变了一种食物的原料，请确保更新您的原料信息并将此变动告知您的员工。
6. 如果有人让您制作不含某种原料的食品，那么在您完全确定该食品中完全不含这种原料之前，请不要答应这一请求。
7. 如果您正在为对食物过敏的人士制作食品，请确保工作台和设备已经彻底清洗过。并在准备食物之前洗净您的双手。控制风险。

向对食物过敏的顾客提供服务



更多信息

- 您可以在www.food.gov.uk/allergen-resources查看更多过敏原信息与资源
- 您可通过以下网站免费获得在线过敏原培训：
<http://allergytraining.food.gov.uk/>
- 欲获得更多关于食物过敏与不耐受的信息与建议，请访问英国食品标准局（Food Standards Agency）的网站：
www.food.gov.uk/allergy
- 欲知关于“欧盟食品信息消费者监管条例”1169/2011的信息，请访问：http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm
- 欲知关于麸质的信息，请访问英国乳糜泻协会（Coeliac UK）的网站：www.coeliac.org.uk

本宣传册由以下机构合作发行：



英国过敏协会 (Allergy UK)

电话：01322 619898

电邮：info@allergyuk.org

网址：www.allergyuk.org



Anaphylaxis Campaign

联系电话：01252 546100

求助热线：01252 542029

电邮：info@anaphylaxis.org.uk

网址：www.anaphylaxis.org.uk



英国餐饮服务协会

(British Hospitality Association)

电话：0207 404 7744

电邮：bha@bha.org.uk



英国零售商协会

(British Retail Consortium)

电话：020 7854 8900

网址：www.brc.org.uk



英国乳糜泻协会 **(Coeliac UK)**

电话：0845 305 2060

网址：www.coeliac.org.uk



英国食品与饮料联合会

(Food and Drink Federation)

电话：020 7836 2460

网址：www.fdf.org.uk



饮食策划 **(Food Solutions)**

电话：01572 812312

电邮：bob@food-solutions.org

欲知更多关于食品的信息与建议，或下载本出版物，
请访问英国食品标准局的网站：

food.gov.uk

联系我们

 在Facebook上关注我们 food.gov.uk/facebook

 加入我们的对话 food.gov.uk/twitter

 在YouTube上观看我们的视频 food.gov.uk/youtube

 通过RSS获取我们的新闻 food.gov.uk/rss

 通过电邮获取我们的新闻 food.gov.uk/email

扫描我们的QR vCard即可轻松将我们的联系
详情存储于您的智能电话中



© 皇家版权 2015

如果有任何关于使用与重新使用这些信息资源的疑问，请发送电邮
至：psi@nationalarchives.gsi.gov.uk。2015年3月由英国食品标准局
在英格兰出版 FSA/ 1735/0614



请在阅读本出版物后将
其回收利用