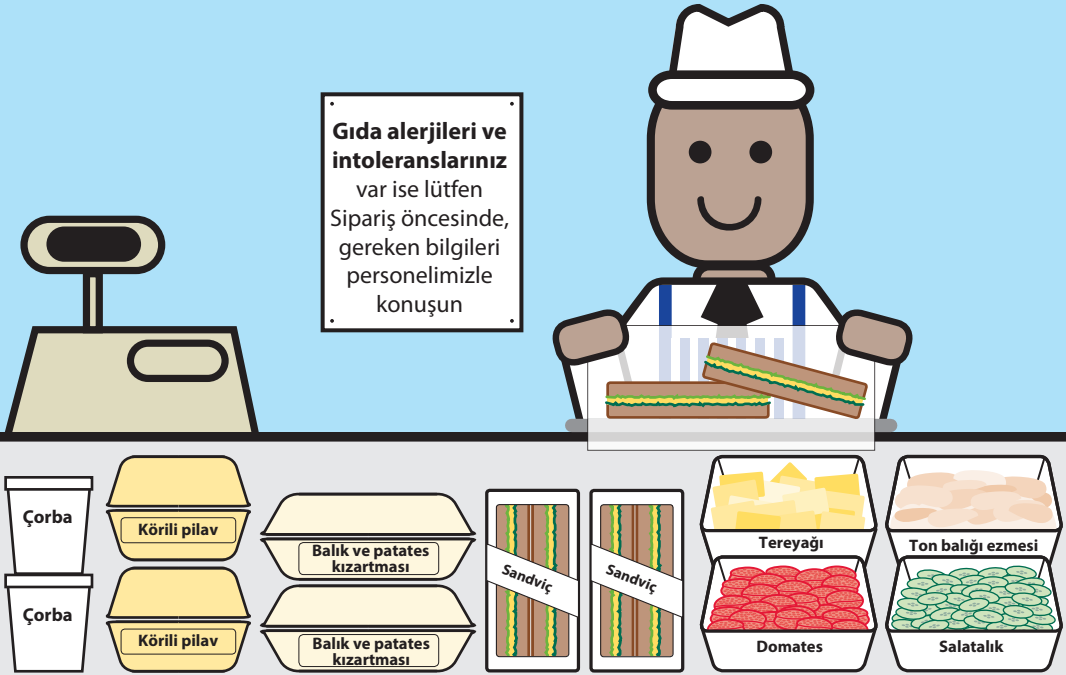


Turkish

Paketlenmemiş gıdalar için alerjen bilgileri

Küçük ve orta ölçekli gıda işletmeleri için yapılan yeni Gıda Bilgileri
hakkında Yönetim tavsiyeleri



İçindekiler

Giriş	1
Paketlenmemiş gıdalar için yeni kurallar	3
14 alerjen	5
Alerjen bilgileri nasıl sunulur?	9
Ciddi alerjik reaksiyonla nasıl ilgilenilir	13
Alerjen bilgileri konusunda: süratli kontrol listeniz	14
Daha fazla bilgi	16

Giriş

Gıda işletmelerinin müşterilerine vermesi gereken bilgilerde büyük değişiklikler olmuştur.

13 Aralık 2014'te, Tüketiciler için Gıda Bilgileri AB Yönetmeliği (EU FIC) yürürlüğe girdi. Bu Avrupa kuralları İngiltere'de Gıda Bilgileri Yönetmelikleri 2014 (FIR) tarafından zorunlu tutuldu.

FIR, hem siz hem de personeliniz tarafından bilgilerin müşterilerinize nasıl sunulacağıyla ilgili değişiklikler getiriyor. FIR ile ilgili daha fazla bilgiyi aşağıdaki web adresinde bulabilirsiniz:

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

Bu kitapçık kimler için?

Bu kitapçık aşağıda bahsedilen kişiler içindir:

- Bir kafede veya restoranda yiyecek sunumu yapanlar
- Paketlenmemiş ekmek arası yiyecekler, sandviçler, kekler, hamur işi ürünler gibi kendinizin paketlediği ürünleri ya da önceden paketlenmemiş diğer ürünleri satanlar

- Okullarda, hastanelerde ve bakımevlerinde kurumsal yiyecek hizmeti verenler

Önceden paketlenmemiş gıdaların hazırlanması esnasında, tarifinizde önceden paketlenmiş içerikler kullandığınızda. Alerjik içerikler, önceden paketlenmiş gıdaların içerik listesinde vurgulanmış olacaktır.

Ayrıca, konserve veya kurutulmuş gıdalar gibi bazı ürünlerin uzun bir raf ömrü olduğu unutulmamalıdır. Bu tür ürünlerde, Aralık 2014'ü takip eden birkaç yıl içinde her iki etiketleme tarzını da görebilirsiniz.

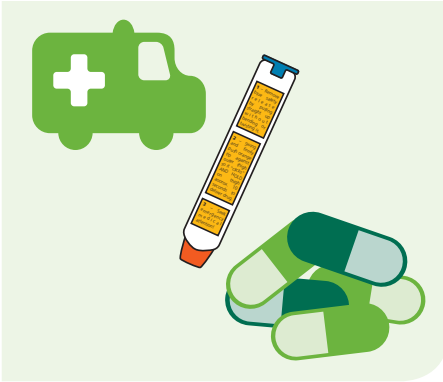
Eğer önceden paketlenmiş gıdalar ve bunlar içindeki alerjik içeriklerin nasıl tanımlanacağıyla ilgili daha fazla bilgi almak isterseniz, önceden paketlenmiş gıdalar hakkında hazırlanmış olan "Alerji: gıdalar etiketlenirken dikkat edilmesi gerekenler" başlıklı broşüre bakabilirsiniz. Bu broşüre buradan ulaşabilirsiniz:

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

Gıda alerjisi neden önemlidir?

Allergic reactions can make people Alerjik reaksiyonlar insanların önemli derecede hastalanmasına ve hatta bazı durumlarda ölümlere bile neden olabilir. Ancak gıda alerjisinin bir tedavisi yoktur. Bir kişinin hasta olmamasının tek yolu, alerjik olduğu yiyecekleri kesinlikle yememektir.

Eğer işiniz gıda ise, alerji meselesini ciddiye almanız önemlidir. Yeni FIR **kurallarıyla** birlikte, müşteriniz için hazırladığınız ya da müşterilerinize sunduğunuz yiyeceklerin alerjen içerikleri hakkında doğru bilgiler sunmak sizin **yasal** sorumluluğunuzdur.



ÖNEMLİ

Paketlenmemiş gıdaların tanımı

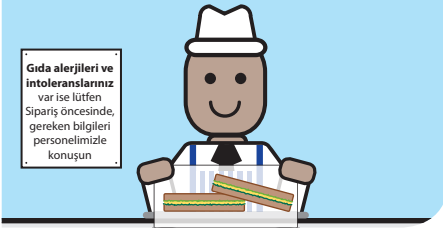
Paketlenmiş gıdalar, satışa sunulmadan önce paketlenen ve aşağıdaki şartları karşılayan her türlü yiyeceklerdir:

- Yiyecek ya tam ya da kısmen paketle kaplanmıştır
- Ambalajı açılmadan ya da ambalaj üzerinde herhangi bir değişiklik yapmadan yiyecek üzerinde değişiklik yapılamaz
- Ürün halka veya yiyecek içecek şirketi ne satışa hazırdır. Açıktaki ya da paketlenmemiş olan yiyecekler ise bunların dışında kalan tüm gıdalardır. Buna sandviç büfesi, pastane ya da şarküteri gibi hemen o anda satıldıkları yerde paketlenen yiyecekler de dâhildir.

Lütfen dikkat ediniz:

Bu broşürde, “paketlenmemiş gıda” terimini ambalajlı olarak satılmayan tüm ürünler için kullanacağız. Buna, ambalajlanmamış/paketlenmemiş yiyecekler ve satış yerinde paketlenen (doğrudan satış için önceden paketlenmiş) yiyecekler de dâhildir.

Paketlenmemiş gıdalar için yeni kurallar



AB yasası, bir yemek içinde kullanıldığı takdirde tanımlanması gereken 14 alerjeni listelemiştir. Bu, tüm gıda işletmelerinin sattıkları ya da sundukları yiyeceklerde kullandıkları alerjik içerikler hakkında bilgi vermeleri gerektiği anlamına gelmektedir.

Bunun yanında Süpermarket yiyecek bölümleri, şarküteriler, restoranlar ve paket servisi sunan işletmeler gibi önceden paketlenmemiş yiyecekler sunan işletmeler için de yeni gereklilikler bulunmaktadır.

Önceden paketlenmemiş yiyecekler sunan bir gıda işletmesi olarak, menünüzde yer alan ve içerik olarak bu 14 alerjiden herhangi birini içeren her ürün hakkında bilgi vermek zorundasınız.

Bu bilgiler nasıl sunulur?

Bu alerjenlerin ayrıntıları, kolayca görünebilir bir yerde listelenmelidir; örneğin:

- Bir menüde
- Kara tahtada
- Bilgiler içeren pakette

Eğer sunum belirgin bir şekilde yapılmazsa, bilgilerin nereden elde edinebileceği konusunda yazılı veya sözlü olarak yol gösterilmesi gerekir.

Menü

Yumurtalı sandviç

içerik:

Yumurta, buğday, soya ve süt

Ton balığı salatası

içerik:

Balık, kereviz ve hardal

Tavuklu kuskus

içerik

Buğday ve kereviz

Eğer alerjen bilgileri sözlü olarak sunulursa, aşağıdaki gösterilen durumlarda geçerli olmalıdır:

- Bu bilgilerin başkaları tarafından kontrol edilebilmesi (doğrulanabilir)
- Doğruluğunun onaylanabilmesi
- Her zaman aynı bilgilerin verilmesi (tutarlılık)

Bu konuda daha fazla bilgiyi 9. sayfadaki *Alerjen bilgileri nasıl sunulur?* Bölümünde bulabilirsiniz.

Diğer satış yöntemleri

Eğer yiyecekler telefonla sipariş aracılığıyla paket servis gibi uzaktan satış yöntemiyle satılıyorsa, alerjen bilgilerinin sunumunda şunlara dikkat edilmelidir:

- Sunum, yiyeceğin satın alınması tamamlanmadan önce yapılır (bu yazılı veya sözlü olarak yapılabilir)
- Sunum, yiyecek teslim edildiğinde yapılır (bu yazılı veya sözlü olarak yapılabilir)

ÖNEMLİ

Bilmemek mazeret değildir

Yasalarda yapılan değişiklik, artık sunduğunuz yiyeceklerde hangi alerjenlerin olduğunu bilmediğinizi söyleyemeyeceğiniz anlamına gelmektedir. Ayrıca sunduğunuz tüm yiyeceklerin belki bir alerjen içerdiğini de söyleyemezsiniz.

Sunduğunuz yiyeceğin içinde ne olduğunu tam olarak bilmeniz gerekiyor.



14 alerjen

İçerik olarak kullanıldıkları zaman ilan edilmesi gereken 14 ana alerjen vardır. Aşağıdaki listede bu alerjenler ve bunların bulunabilecekleri bazı yiyeceklerle örnekler verilmiştir:

Kereviz



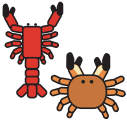
Kereviz sapları, yaprakları, tohumları ve kerevizin kendisi bu kapsama dâhildir. Genellikle kereviz tuzunda, salatalarda, bazı et ürünlerinde, çorbalarda ve bulyon tabletlerinde bulunur.

Glüten içeren tahıllar



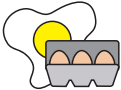
Buğday (kılçıksız buğday ve Horasan buğdayı/Kamut gibi), çavdar, arpa ve yulaf. Genellikle kabartma tozu, hamur, ekmek kırıntıları, ekmek, kekler, kuskus, et ürünleri, makarna, hamur tatlıları, çorbalarda ve bulamaç gibi un içeren ve un serpiyen diğer yiyeceklerde bulunur. Tahılın beyan edilmesi gerekecektir. Ancak bunda glüten olup olmadığını bildirmek sizin tercihinizdir.

Kabuklular



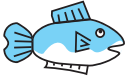
Yengeç, istakoz, iri karides ve deniz tekesi gibi kabuklular bu başlıkta yer alır. Genellikle Tayland körilerinde veya salatalarında kullanılan karides ezmesinde bulunur.

Yumurtalar



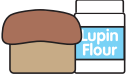
Genellikle kek, bazı et ürünleri, mayonez, kremalar, makarnalar, kış, soslar ve üzerine yumurta sürülmüş veya üzeri yumurtayla kaplanmış ürünlerde bulunur.

Balık



Genellikle balık soslarında, pizzalarda, çeşnilerde, salata soslarında, bulyon tabletlerinde ve Worcestershire sosunda bulunur.

Acı bakla



Bu, acı bakla tohumlarını ve ununu içerir ve bazı ekmek, pasta ve makarna türlerinde bulunur.

Süt



Bu, tereyağında, peynirde, kaymakta, süt tozunda ve yoğurtta bulunur. Genellikle sütlü sosla kaplanmış yiyeceklerde, hazır çorbalarda ve soslarda bulunur.

Yumuşakçalar



Midye, salyangoz, kalamar ve deniz salyangozu gibi. Genellikle istiridye sosunda veya balık buğulamalarda bir malzeme olarak bulunur.

Hardal



Sıvı hardal, hardal tozu ve hardal tohumları. Genellikle ekmeklerde, körilerde, et ürünlerinde, salata soslarında, soslarda ve çorbalarda bulunur.

Kabuklu yemişler



Badem, fındık, ceviz, kaju, pıkan cevizi, Brezilya fıncığı, Antep fıstığı, Macadamia veya Avustralya fıncığı. Bunlar ekmeklerde, bisküvilerde, krakerlerde, tatlılarda, dondurmalarda, marzipanda (badem ezmesi), fındık yağlarında ve soslarda bulunur. Çekilmiş, ezilmiş ya da kırılmış bademler, genellikle köriler ya da tava kızartmaları gibi Asya yemeklerinde kullanılır.

Yer fıstığı



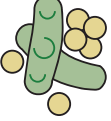
Bisküvilerde, keklerde, körilerde, tatlılarda ve mesela Satay soslarında bulunur. Yer fıstığı yağı ve yer fıstığı ununda da bulunur.

Susam



Bu, ekmek, kırıkırak, humus, susam yağı ve tahinde (susam ezmesi) bulunur.

Soya



Bu, tofu, olgunlaşmamış soya fasulyesi, miso ezmesi, dokulu soya proteini, soya unu veya soya peynirinde bulunur. Genellikle tatlılarda, dondurmada, et ürünlerinde, soslarda ve vejetaryen ürünlerinde kullanılır.

Kükürt dioksit



Bu genellikle kurutulmuş meyvelerde, et ürünlerinde, alkolsüz içeceklerde, sebzelerde koruyucu olarak ve ayrıca şarap ile birada kullanılır.

Malzemeler hakkındaki bilgilerin kayda alınması

Bir yemek hazırlarken, tarifinizde kullandığınız malzemeleri düşünün ve sonra her bir yemekte kullandıklarınızı dikkatlice kayda alın.

Eğer tarifinizde malzeme olarak ya da hazırladığınız yemeğin kendisinde önceden paketlenmiş yiyecekler kullanıyorsanız, lütfen bazı ürünlerin kısa bir raf ömrü olduğunu unutmayın. Bu ürünlerde, Aralık 2014'ü takiben birkaç yıl içinde her iki etiketleme türünün de (hem eski hem yeni) kullanıldığını görebilirsiniz. Etiket okumayı hiçbir zaman unutmayın!

Hangi yemeklerin alerjenler içerdiğinin tanımlanmasına yardımcı olmak için:

- Mutfak personelinizin her seferinde aynı tarifi kullandığından emin olun
- Önceden paketlenmiş soslar, tatlılar gibi yiyeceklerin içerik bilgilerinin bir kopyasını bulundurun
- Mümkün olan durumlarda orijinal kutularda belirtilen içerik listesini ya da etiket bilgilerinin bir kopyasını merkezi bir yerde bulundurun (kâğıt üzerinde ya da elektronik olarak)

- İçeriklerin toplu teslimatında kullanılan kutuların açıkça etiketlendiğinden ve daha küçük kutular içinde transfer edildiğinde küçük kutuların açıkça etiketlendiğinden emin olun
- Personelin bu alerjen bilgilerinin nerede olduğunu ve nasıl saklandığını bilmesini sağlayın
- Alerjen bilgilerinin güncel olmasını sağlayın (örneğin eğer tarifler ya da ürünler değişirse)
- Teslimatı her zaman kontrol edin, neyin sipariş edildiğinden ve neyin teslim edildiğinden emin olun. İlgili etiket bilgilerinin sunulduğundan ya da siparişle birlikte sağlandığından emin olun
- Sahip olduğunuz bilgilerin kaynağına ulaşılabilmeniz için, her türlü kaydın güncellenmesini sağlayın
- Teslim edilen yiyeceklerin normalde kullanılanlarla aynı markadan olduğundan emin olun, çünkü farklı markaların içerikleri farklı olabilir.

Alerjen bilgileri nasıl sunulur?

Müşterilerinize alerjen bilgilerinin nasıl sunulabileceğiyle ilgili çeşitli yöntemler vardır. İşletmeniz ve sunduğunuz yiyecekler için en iyi yöntemi seçmeniz gerekmektedir.

Personelinizi her zaman eğitmeniz ve bilgilendirmeniz gerekmektedir

İşletmeler, asgari düzeyde, alerjen bilgileri için taleplerin gereğini yapmak anlamında tüm personel üyelerinin işletmenin prosedürlerini ve politikalarını bilmelerini sağlamak zorundadır. Tüm personel, işe başladıkları ilk günden itibaren

alerjen bilgileri taleplerinin gereğinin yapılması konusunda eğitim almış olmalıdır.

Bir gıda işletmesi olarak, sattığınız yiyeceklerde alerjiye neden olan hangi içeriklerin var olduğunu bilmek sizin sorumluluğunuzdur. Glütten ve kabuklu yemiş içeren tahıllar gibi bir gıda grubu söz konusu olduğunda, bunların neler olduğunu söylemeniz gerekir; örneğin buğday ve badem gibi.

Alerjen bilgilerinin tüm personel tarafından erişilebilir olduğundan ve bunların güncel tutulduğundan emin olun. Eğer kısmen önceden



hazırlanmış içerikler kullanırsanız, bunların içeriklerinden ve açıkça etiketlendiklerinden emin olun. Yiyeceklerle çalışırken ya da yiyecek hazırlarken, alerjen çapraz kontaminasyon riskini dikkate alın.

Alerjen bilgilerinin işaretlerle gösterilmesi

Alerjen bilgileri yazılı bir şekilde açıkça sunulmadığında, müşterilerin bu bilgileri alması için işaretlerin kullanılması gerekecektir.

İşaretleriniz, müşterilerin bu bilgileri bulmayı beklediği bir yerde olmalıdır; mesela sipariş verilen kasada, menü panosunda ya da menüde.



Yazılı alerjen bilgileri

Bu, menülerde, menü panolarında ya da çevrimiçi satış yapıldığında web sitelerinde sunulabilir. Örneğin:

- Tavuk Korma – İçerik: Süt, Badem (kabuklu yemiş)
- Havuçlu kek – İçerik: Süt, Yumurta, Buğday, Ceviz (kabuklu yemiş)

Alerjen menüsü klasörleri

Alerjen menüsü içeren klasörde olanlar:

- Ürün spesifikasyon sayfaları
- İçerik etiketleri
- Sunulan yemeklerin tarifleri veya çizelgeleri ve alerjen içeriği, alerjen bilgilerinin müşteriye iletilmesi ya da müşteriye iletilmesine yardımcı olması için kullanılabilir.

Bir müşteriye alerjenlerden bahsetmek

Alerji bilgileri, müşteriyle gerçekleştirilen bir diyalogun bir parçası olarak verilebileceği gibi yukarıda açıklanan yöntemlerin herhangi biri kullanılarak da sunulabilir. Bu bilgilerin doğru ve tutarlı bir şekilde sunulduğundan emin olmak için kendi geliştirdiğiniz yöntemleri de kullanabilirsiniz.

Sunulan yiyecekler ve bunların alerjen içerikleri için örnek bir tablo

Yemek	Glütten içeren tahıllar	Kabuklular	Yumurtalar	Balık	Yer fıstığı	Soya fasulyesi	Süt	Kabuklu yemişler	Kereviz	Hardal	Susam	Süft	Acı bakla	Yumuşakçalar
Tavuk korma							✓	✓ Badem						
Deniz mahsullü risotto		✓		✓			✓		✓					✓
Limonlu cheesecake	✓ Buğday		✓				✓							

Etkili iletişim

Personelinizle, müşterilerinizle ve tedarikçilerinizle etkili iletişim kurmak, gıda alerjisi olan müşterilerinize doğru bilgiler vermenize yardımcı olacaktır.

ÖNEMLİ

Müşteriler de üzerlerine düşen rolü oynamalıdır

Bir işletme, işaret ile alerji bilgilerinin personel ile konuşularak elde edilebileceğini belirtmişse, bilgi almak ve beslenme gerekliliklerini yiyecekleri sunan kişiye belirtmek müşterinin sorumluluğudur.

Sunduğunuz yemeklerdeki alerjenler hakkında verdiğiniz bilgilerin, müşterilerin sunduğunuz yemeği satın almak veya almamak konusundaki son kararlarını etkileyeceğini unutmayın.

Şu konularda dikkatli olmalısınız:

- Alerjen bilgileriyle ilgili talepleri nasıl karşılamalısınız
- Müşterilerinize bilgi vermelisiniz
- Personelinizin bilgilere erişimi olmalıdır

Glütensiz ve glüten içeren malzeme bulunmayan içerikler

Eğer sunduğunuz yiyeceklerin herhangi birinin glüten içermediğini söylüyorsanız, lütfen bununla ilgili katı kurallar olduğunu unutmayın. Müşterilerinize sunduğunuz ve glüten içermediğini beyan ettiğiniz yiyecekler, 20 mg/kg'dan fazla glüten içeremezler.

Eğer sattığınız paketlenmemiş yiyecekler için glüten içermez beyanında bulunacaksanız, çapraz kontaminasyonu önlemek için gerekli süreçlerin yürürlükte olup olmadığını dikkate almalısınız.

Eğer glütensiz yiyeceklerle ilgili daha fazla bilgi almak isterseniz lütfen şu adrese gidin:

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

Ciddi alerjik reaksiyon konusunda

Eğer herhangi birisi bir yiyecek nedeniyle bir alerjik reaksiyon gösterirse, tüm personelinizin ne yapılacağını bilmesi önemlidir.

ÖNEMLİ

Uyarı işaretleri

Diğer bazı ciddi hastalıklar da benzer semptomlara sahip olduğundan, bir insanın alerjik bir reaksiyon geçirip geçirmediğini söylemek her zaman mümkün olmaz. Ancak nefes alma güçlüğü, dudakların veya ağzın şişmesi ya da kapanması ve bayılma özellikle dikkat edilecek belirtilerdendir.

Eğer böyle bir durum yaşanırsa, şunları yapmalısınız:

- Müşteriyi hareket ettirmeyin, çünkü böyle bir hareket durumunu kötüleştirebilir.
- Derhal 999'u arayın ve neler olduğunu anlatın; müşterinin ciddi bir alerjik reaksiyon veya anafilaksi durumunda olduğunu düşündüğünüzü açıklayın. Burada durumun ciddiyetini ifade etmek ve uygun tıbbi müdahalenin yapılabilmesi için anafilaksi kelimesini telaffuz etmek önemlidir.
- Müşteriye, bir adrenalin kalemi olup olmadığını sorun, eğer gerekirse almalarına yardımcı olun. Eğer adrenalin kalemini kullanmak konusunda eğitim almış bir personel üyesi ya da ilk yardım görevlisi varsa ve müşteri uygulamayı kendi yapmakta zorlanıyorsa, müşteriye yardım teklif edin.
- Ambulansı beklemesi için birini dışarıya gönderin ve siz, yardım gelene kadar müşterinin yanında kalın.

Alerjen bilgileri konusunda: süratli kontrol listeniz

1. Size bir yiyeceğin belirli bir içeriğe sahip olup olmadığı sorulduğunda, asla tahminde bulunmayın ve her seferinde kontrol edin.
2. Eğer bir veya birden fazla alerjen içeriğe sahip bir yiyecek satıyorsanız, bunları kart, etiket, tablo veya menü üzerinde listeleyin ve bilgilerin her zaman güncel ve doğru kalmasını sağlayın.
3. Kullandığınız tüm hazır yiyecekler için (örneğin hazır sandviç malzemeleri), içerik bilgilerinin güncel olup olmadığını kontrol edin. İçerikler genellikle etiket ya da fatura üzerinde yer alır.
4. Bir yiyecek hazırlığı yaparken, pişirme yağları, süs malzemeleri, soslar ve garnitürler gibi malzemelerin (ve malzemelerin neler içerdiğinin) bir kaydını tutun.
5. Eğer bir yiyeceğin içeriğinde bir değişiklik yaparsanız, içerik bilgilerinizi de güncellediğinizden emin olun ve personelinize bu değişikliği bildirin.
6. Eğer birisi sizden belirli bir malzemeyi içermeyen bir yiyecek hazırlamanızı isterse, o yemekte o içeriğin olmayacağından kesinlikle emin olmadığınız sürece evet demeyin.
7. Eğer alerjisi olan birisine bir yemek hazırlıyorsanız, tezgâhın ve kullandığınız ekipmanların tamamen temizlenmiş olduğundan emin olun. Ayrıca o yemeği hazırlamaya başlamadan önce ellerinizi de iyice yıkayın. Riskleri kontrol altına alın.

Gıda alerjisi olan bir müşteriye servis yapmak



Daha fazla bilgi

- Alerjenler ve kaynaklar hakkında daha fazla bilgiyi burada bulabilirsiniz:
www.food.gov.uk/allergen-resources
- Ücretsiz çevrim içi alerjen eğitimi buradan alınabilir:
<http://allergytraining.food.gov.uk/>
- Gıda alerjileri ve intoleransları hakkında bilgi ve tavsiye almak için,
Gıda Standartları Kurumu'nun web sitesini ziyaret edin:
www.food.gov.uk/allergy
- Tüketiciler için Gıda Bilgileri AB Yönetmeliği 1169/2011 için şu adresi
ziyaret edin:
**[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/
foodlabelling/index_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm)**
- Glütten hakkında bilgi almak için Coeliac UK web sitesini ziyaret edin:
www.coeliac.org.uk

Bu broşüre katkı sağlayanlar:



Allergy UK

tel: 01322 619898

e-posta: info@allergyuk.org

web: www.allergyuk.org



Anaphylaxis Campaign

irtibat telefonu: 01252 546100

Yardım hattı telefonu: 01252 542029

e-posta: info@anaphylaxis.org.uk

web: www.anaphylaxis.org.uk



British Hospitality Association

tel: 0207 404 7744

e-posta: bha@bha.org.uk



British Retail Consortium

tel: 020 7854 8900

web: www.brc.org.uk



Coeliac UK

tel: 0845 305 2060

web: www.coeliac.org.uk



Gıda ve İçecek Federasyonu

tel: 020 7836 2460

web: www.fdf.org.uk



Gıda Çözümleri

tel: 01572 812312

e-posta: bob@food-solutions.org

Yiyecekler hakkında daha fazla bilgi ve tavsiye almak ya da bu yayını indirmek için, Gıda Standartları Kurumu'nun web sitesini ziyaret edebilirsiniz:

food.gov.uk

Bizimle bağlantı kurun

 Bizi Facebook'ta beğenin food.gov.uk/facebook

 Sohnete katılın food.gov.uk/twitter

 Bizi YouTube'ta izleyin food.gov.uk/youtube

 RSS ile haberlerimizi alın food.gov.uk/rss

 E-posta ile haberlerimizi alın [food.gov.uk/email](mailto:psi@nationalarchives.gsi.gov.uk)

Kare Kodu sanal kartımızı taratarak iletişim bilgilerimizi akıllı telefonunuza kolayca kaydedebilirsiniz



© Crown Copyright 2015

Bu bilgi kaynağının her türlü kullanımı ve tekrar kullanımıyla ilgili sorular, şu adrese e-posta ile gönderilmelidir: psi@nationalarchives.gsi.gov.uk
Gıda Standartları Kurumu tarafından yayımlanmıştır Mart 2015 İngiltere'de basılmıştır FSA/1735/0614



Bu yayını işiniz bittiğinde,
lütfen geri dönüştürün