

Tabella allergeni da compilare

Modello di lavoro da stampare. Compila e verifica i dati prima di usarli nel servizio.

Locale: _____ Data: _____ Verificato da: _____

Piatto / preparazione Usa una riga per ogni ricetta. Specifica qui cereale / frutta a guscio.	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte (con lattosio)	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di sesamo	Anidride solforosa / solfiti	Lupini	Molluschi

Come compilare: scrivi X per la presenza verificata nella ricetta; ? se il controllo è ancora da completare. Una casella vuota non significa assenza. Verifica ingredienti, salse, guarnizioni e schede dei fornitori; registra le variazioni di ricetta.

Dettagli da specificare: per i cereali indica quale (grano, segale, orzo, avena o ceppi ibridati); per la frutta a guscio indica quale (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia/Queensland). Le categorie comprendono i derivati, con le eccezioni previste dalla norma. Per anidride solforosa e solfiti: oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO2 totale nel prodotto pronto al consumo.

Contaminazione crociata: valuta e documenta separatamente il rischio nelle procedure del locale. Questo foglio non certifica che un piatto sia sicuro per una persona allergica e non sostituisce il piano HACCP.