Clean Hands
سلامة الغذاء بلغتكم

مسببات الحساسية الـ14

يُلزم القانون أماكن بيع الطعام بإخباركم إذا كان الطعام يحتوي على أي منها.

1 الكرفس
السيقان والأوراق والبذور وجذر الكرفس. في الشوربات ومكعبات المرق والسلطات وخلطات البهارات.

2 الحبوب التي تحتوي على الغلوتين
القمح والجاودار والشعير والشوفان. في الخبز والمعكرونة والدقيق والكيك والعجينة السائلة والصلصات.

3 القشريات
الروبيان والسلطعون والكركند وجراد الماء العذب. في معجون الروبيان وبعض أطباق الكاري.

4 البيض
في الكيك والمايونيز والمعكرونة الطازجة والصلصات والطعام المدهون بالبيض.

5 السمك
في صلصة السمك وصلصة ورشستر والتتبيلات وبعض أنواع البيتزا.

6 الترمس
دقيق الترمس وبذوره. في بعض أنواع الخبز والمعجنات والمعكرونة.

7 الحليب
الزبدة والجبن والقشطة واللبن الزبادي والسمن وحليب البودرة.

8 الرخويات
بلح البحر والمحار والحبار والحلزون. في صلصة المحار.

9 الخردل
البذور والمسحوق والأوراق. في التتبيلات والصلصات والطبق الكاري.

10 المكسرات
اللوز والبندق والجوز والكاجو والبيكان والجوز البرازيلي والحلبي والمكاديميا. في المعجنات والمعجنات.

11 الفول السوداني

12 السمسم

غير متأكدين؟
اسألوا. لا تخمّنوا أبدًا.
اقرؤوا الملصقات في كل مرة. الوصفات والمنتجات تتغير.

اتصلوا بالرقم 999
إذا أصيب شخص بردة فعل شديدة.
صعوبة في التنفس، أو تورّم الوجه أو الحلق، أو الانهيار.

مستند إلى نصائح Food Standards Agency و NHS.
مجاني للطباعة والمشاركة.

cleanhands.org.uk

Ref CH-AL-AR-2611 · EN: The 14 allergens · translation draft, not yet checked