HYGIENA POTRAVÍN · ALERGÉNY

14 alergénov

Clean Hands
Bezpečné jedlo vo vašom jazyku

Podľa zákona vám potravinárske podniky musia povedať, či jedlo obsahuje niektorý z nich.

1 Zeler
Stonky, listy, semená a zelerová buľva. V polievkach, bujónových kockách, šalátoch a zmesiach korenia.

2 Obilniny s lepkom
Pšenica, raž, jačmeň a ovos. V chlebe, cestovinách, múke, koláčoch, cestíčku a omáčkach.

3 Kôrovce
Krevety, kraby, homáre a raky. V krevetovej paste a niektorých kari.

4 Vajcia
V koláčoch, majonéze, čerstvých cestovinách, omáčkach a jedle potretom vajcom.

5 Ryby
V rybacej omáčke, worcestrovej omáčke, dresingoch a niektorých pizzách.

6 Vlčí bôb (lupina)
Lupinová múka a semená. V niektorom pečive, koláčoch a cestovinách.

7 Mlieko
Maslo, syr, smotana, jogurt, ghí a sušené mlieko.

8 Mäkkýše
Mušle, ustrice, kalmáre a slimáky. V ustricovej omáčke.

9 Horčica
Semená, prášok a listy. V dresingoch, marinádach, omáčkach a kari.

10 Orechy
Mandle, lieskovce, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie a makadamové

NEVIETE?
Opýtajte sa. Nikdy nehádajte.
Etikety kontrolujte vždy. Recepty a výrobky sa menia.

VOLAJTE 999
Ak má niekto vážnu reakciu.
Problémy s dýchaním, opuchnutá tvár alebo hrdlo, alebo kolaps.

Podľa rád Food Standards Agency a NHS.
Zadarmo na tlač a zdieľanie.
Ref CH-AL-SK-2611 · EN: The 14 allergens · translation draft, not yet checked