ГІГІЄНА ЇЖІ · АЛЕРГЕНИ

14 алергенів

Clean Hands
Безпека їжі Вашою мовою

За законом харчові заклади мають повідомляти, чи є в їжі щось із цього.

1. **Селера**
Стебла, листя, насіння і корінь селери. У супах, бульйонних кубиках, салатах і сумішах спецій.

2. **Злаки з глютеном**
Пшениця, жито, ячмінь і овес. У хлібі, макаронах, борошні, тістечках, клярі й соусах.

3. **Ракоподібні**
Креветки, краби, омари й раки. У креветковій пасті та деяких каррі.

4. **Яйця**
У тістечках, майонезі, свіжих макаронах, соусах і їжі, змащеній яйцем.

5. **Риба**
У рибному соусі, вустерському соусі, заправках і деяких піцах.

6. **Люпин**
Люпинове борошно й насіння. У деякому хлібі, випічці й макаронах.

7. **Молоко**
Масло, сир, вершки, йогурт, топлене масло (гхі) і сухе молоко.

8. **Молюски**
Мідії, устриці, кальмари й равлики. В устричному соусі.

9. **Гірчиця**
Насіння, порошок і листя. У заправках, маринадах, соусах

10. **Горіхи**
Мигдаль, фундук, волоські горіхи, кеш'ю, пекан, бразильський горіх, фісташки й

НЕ ВПЕВНЕНІ?

Запитайте. Не вгадуйте.
Щоразу перевіряйте етикетки. Рецепти й продукти змінюються.

ТЕЛЕФОНУЙТЕ 999

Якщо в когось сильна реакція.
Важко дихати, набряк рота, обличчя чи горло, людина втрачає свідомість.

За порадами Food Standards Agency та NHS.
Друк і поширення безкоштовні.
Ref CH-AL-UK-2611 · EN: The 14 allergens · translation draft, not yet checked