

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA 7 (Tabella alla pagina successiva)

(Vedi Manuale Haccp Par.08 per i dettagli sulla gestione degli allergeni e la prevenzione delle cross contaminazioni)

1) Scrivere su cartelli o in registri esposti al pubblico, la seguente frase

“Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare l’apposita documentazione (Allegato al Manuale Haccp - Scheda 7) che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

2) Compilare la tabella riportata nella SCHEDA 7.

Nella colonna “A” scrivere le pietanze ed i prodotti proposti, utilizzare più schede se i prodotti sono numerosi.

Nelle colonne “B” barrare i quadretti in corrispondenza degli allergeni presenti nel prodotti.

3) Il personale in servizio deve utilizzare la SCHEDA 7 per fornire le informazioni sugli allergeni richieste dai clienti e per dimostrare all’Autorità Sanitaria la corretta gestione e documentazione della comunicazione.

4) Aggiornare nel tempo con le nuove pietanze proposte, non è necessario cancellare quelli non più somministrati.

