

		Klinikknivå			Prosedyre
Allergener					Side 1 av 2
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-3		Godkjent dato: 22.11.2021	Revideres innen: 22.11.2023	Sist endret: 22.11.2021	Revisjon: 3.00

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

HENSIKT.

Rutinen skal sikre forståelse og kunnskap om allergener.

MÅLGRUPPE

Ansatte på kjøkkenet.

FREM GANGSMÅTE

Allergener:

Selv om matvareallergi og intoleranse i teorien kan utløses av alle slags matvarer, er de fleste reaksjoner forårsaket av et begrenset antall matvarer.

Ved håndtering av disse næringsmidlene må vi huske på kryssforurensingsfaren, slik at vi unngår at allergener kommer i næringsmidler tenkt til allergikere. Små mengder/rester kan være nok til å gi en alvorlig reaksjon. Aldri garanter allergenfritt hvis det er tilstedeværelse av et allergen i lokalet.

Informasjon om de 14 allergenene som skal være tilgjengelig for kunde. Mer informasjon rundt merking se rutine for emballering, merking og opplysningsplikt.

Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut/egyptisk hvete eller hybrider av disse) og produkter fremstilt av glutenholdige korn. Johannesbrødkjernemel er ikke mel.

Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.

Egg og produkter fremstilt av egg.

Fisk og produkter fremstilt av fisk.

Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.

Soya og produkter fremstilt av soya. (Soyaolje er ikke et allergen)

Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).

Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/ australianøtt) og produkter fremstilt av nøtter.

Selleri og produkter fremstilt av selleri.

Sennep og produkter fremstilt av sennep.

Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.

Svoveldioksid og **sulfitt** i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l, uttrykt som SO².


Lupin og produkter fremstilt av lupin.

Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.

Tilleggs info om allergenmerking:

- Hvert enkelt nøtteslag skal angis, f.eks. hasselnøtt.
- Muskattnøtt er ikke en nøtt.
- Svoveldioksid finnes som tilsetningsstoff (konserveringsmiddel), sulfitt er naturlig i produkter med mye løk eller tilsatt som tilsetningsstoff.
- Lupin er en belgfrukt som tilhører samme familie som erter, bønner, peanøtter og soya. Det lages mel av frøene. Ofte et skjult allergen for eksempel i krydder.
- Utenlandske uttrykk som for eksempel "tahini" eller "couscous". Må merkes som allergen.
- Tilsetningsstoffer skal merkes med en klar angivelse av ingrediensen den er framstilt av, f.eks E322 (soyalecithin). Husk lovkrav rundt tilsetningsstoffer.

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44273
---	--	----------------	--	--------------------------

 SØRLANDET SYKEHU		Allergener			Side: 2 Av: 2
Dokument-id: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-3	Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Godkjent dato: 22.11.2021	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Revisjon: 3.00

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Afdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles

- Glutenholdig korn skal angis med betegnelsen på kornslaget, som f.eks. i hvetemel og rugmel. Det er ikke nødvendig å skrive "glutenholdig korn" i tillegg.
- Dersom en ingrediens er framstilt av en allergenråvare, skal denne det fremgå i merkingen både med sin betegnelse og hvilken råvare den er framstilt fra, f.eks. kaseinhydrolysat (melk).

Det er kun raffinert soyaolje og raffinert soyafett, som ikke anses som en allergeningrediens (soya).

Kryssreferanser

Eksterne referanser